

MIESIĘCZNIK OGRODNICZY

Prof. E. JANKOWSKI.

Na wywóz.

Naród, który zamało wytwarza, a skutek tego dużo musi od obcych kupować, posiada budżet bierny, jak mówią ekonomiści i stopniowo wpada w zależność handlową od innych narodów, a czasami nawet w niewolę polityczną.

Żyją w równowadze budżetowej narody pracowitsze, które, chociaż pewne przedmioty sprowadzają, to jednak tyle innych wywożą, że się wyrównanie budżetu osiągnąć daje, w ten sposób.

Ale dopiero te narody bogacą się, których pracowitość i wytwórczość jest tak znaczna, że wywóz osiąga stale przewagę nad przywozem. Wtedy w rękach wywożących nagromadzają się kapitały, przez obce, często bardzo nawet odległe ludy, wytworzone.

Że ten trzeci stan jest najbardziej pożądanym, tego dowodzić nie trzeba. Mądry naród, zdobywający tą drogą kapitały, nie obraca ich na samo tylko udogodnienie w życiu materialnym, bo to prowadzi prostą drogą do rozleniwienia i zaniedbań w pracy. On pieniądze te wydaje przede wszystkim na dobrą oświatę wszystkich obywateli, na popieranie nauki, na doskonalenie swoich rzemiosł i wytwórni, a wreszcie na ulepszenie środków przewozowych, urządzenie i poprawianie dróg. Niemało też tych pieniędzy zużywać powinien na popieranie sztuki, we wszystkich jej przejawach i odłamach twórczych.

Tylko w ten sposób naród może żyć pełnym życiem, rozwijać się i służyć pożytecznie duchowemu rozwojowi całej ludzkości.

Nie innymi drogami pójść musi i naród polski, jeżeli nie chce być pasorzytem wśród innych, jeżeli ma spełnić swe wzniosłe zadanie krzewiciela kultury łacińskiej na Wschodzie najbliższym. Między innymi zawodami ogrodnictwo również jest powołane i przeznaczone do takiej twórczej pracy, dla przyszłości Polski.

Znaczenie naszego zawodu nie jest jeszcze oceniane, jak należy. Jeszcze mało kto u nas zdaje sobie sprawę co do znaczenia tych niezmiernych skarbów, które umiejętność ogrodnicza z ziemi i klimatu wydobyć może.

Ale na to nie zważajmy. Bierzmy się ochoczo do pracy i wytrwajmy w niej, a uznanie naszych trudów i wartości przyjdzie samo przez się. Lecz cóż mówić o wywozie tam, gdzie potrzeby własne nie są zaspokojone?

Prawda; przedewszystkiem trzeba wytwarzać tyle, żeby nasycić rynki krajowe płodami ogrodowemi. Ale nie można roboty podzielić, powiedziawszy sobie: „Naprzód dla Polski, potem na wywóz”. Tak się to nie zrobi, bo kraje, które nasze ogrodopłody mogłyby kupować, nie znalazłszy ich u nas, zwrócą się do innych, mających pieniądze nie o wiele od marki polskiej droższe. A mamy przecież dwóch takich sąsiadów pod względem współubiegania się z nami wielce niebezpiecznych, bo pracowitych, umiejętnych i zapobiegliwych: Niemców i Czechów. Więc trzeba teraz, nie odkładając na później, wytężyć całe siły i pracować w pocie czoła tak, żeby zaspokoić własne potrzeby i przynajmniej zacząć wywóz.

Ale koniecznie na wywóz dawać produkty wysokiej wartości, bo takie najchętniej ludzie kupują i wytwórców ich cenią.

Co i gdzie moglibyśmy sprzedawać z ogrodów?

Żeby ten przedmiot należycie omówić, trzeba szeregu osobnych traktatów. W tym artykule chodzi o zaznaczenie ważności i pilności tej sprawy, a nie o sposoby jej wykonania. Pragniemy, żeby słowa nasze poruszyły ogrodników; żeby wywołały u nich chęć czynu, który przynosząc im wielki dobrobyt, jednocześnie przyczyni się do umocnienia i przyszłej potęgi Polski.

Niemniej na zakończenie, musimy, chociaż bardzo treściwie, dać odpowiedź na postawione dwa te pytania, zasadnicze.

Więc znalazłyby zbyt, bez wątpienia: nasza kapusta kwaszona i ususzona, potrawa znakomita, a na Zachodzie nieznaną, podobnie jak kwaszone ogórki i zimowa mizerja z nich (w occie). Są to specjały dla smakoszów, a Francuzi, którzy nas czasami odwiedzali, zajadali się niemi.

Konserwy z fasoli szparagowej i zielony groszek suszony, miałyby też napewno odbiorców. Ale i świeżych warzyw, a zwłaszcza cebuli i czosnku, dałoby się wywieźć niemało.

Że świeże, wyborowe owoce są pożądanym artykułem dla północy (nasze są daleko wcześniejsze), że tam moglibyśmy wysyłać nowalijki (z pod szkła), na to są dowody w podobnych wytworach, wysyłanych z Prowancji, Rivieri, Sycylii — do miast, bardziej na północ położonych.

Ale przecież nasz smaczny serek owocowy, z którego słyneły zdawna litewskie spiżarnie, wyrabiany fabrycznie z jabłek, gruszek, śliwek samych, lub mieszanych, stanowiłby mógł poszukiwany smakołyk. Zapewne marmelady nawet i marmeladki, miałyby również licznych odbiorców.

Szkółki nasze przed wojną wysyłały swe drzewka aż do Turkestanu i Kraju Zakaukaskiego. Trzeba to rozszerzyć i należycie wzmocnić. A byłby pokup zarówno na dziczki i rośliny żywopłotowe, jak na szczepy, a nawet drzewa ozdobne. Kasztanowce wysyłałiśmy ongi aż nad Don.

Róż, szczepionych w szklarniach, odchodziłyby ogromne ilości.

A czyliż mało możemy sprzedawać nasion, nie tylko zbóż selekcyjnych i okopowych, ale warzyw i kwiatów?

Bzy, złoczenie, konwalje, byliny do pędzenia, już wysyłała Warszawa, potrochu, przed wojną. Znalazłyby się na ten towar liczne rynki, a tembardziej na kwiaty cięte i materiał zielony do wiązanek.

Ktoby zaś kupował? Rosja, Rumunja i kraje bałkańskie, bo są skaliste i ziemi uprawnej mają mało. Dalej cała Skandynawja, a może nawet kraje odległe, o ile Polska zrozumie, czem może się stać dla niej marynarka handlowa, wytworzy ją i przy jej pomocy nawiąże stosunki z dalekimi ładami. Wszystko to jest muzyka przyszłości, ale kto nie robi planów na odległość i rozważywszy je dojrzałe w czyn nie wprowadza, ten nie dotrzyma placu innym; prędko go prześcigną i miejsce jego zajmą, a on zejdzie na stanowisko ich sługi i wyrobnika.

STEFAN CIESZEWSKI.

Ziemia dla ogrodników.

Prowadząc z urzędu działalność ułatwiania nabycia ogrodnikom ziemi, pragnę niniejszem w streszczeniu przedstawić kwestje z tem zagadnieniem związane, aby dać z jednej strony substrat zebraniom, odbywanym w tym przedmiocie; uczynić sprawę bardziej powszechną wśród sfer ogrodniczych w Polsce; pobudzić czynniki działające na polu ogrodnictwa w innych dzielnicach Polski i wreszcie spowodowania wyłonienia się konkretnych wniosków, opartych na istniejących przepisach ziemskich, skierowanych do Minist. Roln. i D. P.

Organizacje zawodowe i wszelkie społeczne placówki ogrodnicze, powinny wychodzić — w sprawie nadania ziemi ogrodnikom przez rząd — z założenia: 1. w majątkach dziś parcelowanych istnieją ogrody, a w szczególności jako mniej zniszczalne — sady. Chociaż mają one często zasadnicze wady i nie zawsze mogą stanowić obiekt kultury sadowniczej, stojącej na dzisiejszym poziomie pojęć, to jednak powinny one stać się placówkami społeczno-ogrodniczymi. Nie powinno się dopuścić, przez wadliwe miejscami wykonanie przepisów agrarnych, aby do reszty rujnowano te szczątki obiektów kultury ogrodowej (sądów). Zadaniem więc zrzeszeń i placówek ogrodniczych powinno być przyczynienie się do zachowania — w majątkach parcelowanych — sądów, które mogłyby same, albo z dołączeniem niewielkich parcel, tworzyć kolonje ogrodnicze. 2. Z drugiej strony ewolucja gospodarcza kraju, usuwała często ogrodników z zagona pracy, na którym przetrwali długi szereg lat; te nowe warunki gospodarcze nie tylko nie wykluczają możliwości pracy dla ogrodników, lecz przeciwnie, stwarzają dla nich pomyślne warunki: pracy na własnym kawałku ziemi. Interesy krajowe wymagają właśnie tej nowej socjalnej roli ogrodników w życiu rolniczym.

Wychodząc z tych dwóch założeń, organizacje zawodowe i placówki ogrodniczo-społeczne, winny występować do władz z konkretnymi wnio-

skami, rozsiania po kraju drobnych kolonji ogrodniczych, mogących promieniować dodatnio na nowo powstające drobne gospodarstwa rolne.

Do osiągnięcia ziemi dla ogrodników, istnieją dwie drogi: 1. domagać się od rządu szczególnych ulg i prerogatyw, wychodzących poza ramy dotychczasowych, ziemskich ustaw i przepisów, obowiązujących przy parcelacji, celem uzyskania dla ogrodników ziemi; albo w granicach istniejących ustaw, postarać się wyzyskać możliwości otrzymania ziemi, a w szczególności obiektów ogrodowych (sadów). Akcje te należy wdroyć we wszystkich wojewódzkich okręgach.

Drogę pierwszą, jako wymagającą zmian ustawodawczych, uważam dziś za długą i wątpliwą. Przystępuję więc do sposobu wyzyskania drugiej drogi, wiodącej w ramach istniejących przepisów i ustaw, do otrzymania ziemi przez ogrodników, a to: jako: 1. ośrodki, 2. parcele, 3. części majątków nie przekazanych jeszcze do parcelacji i gospodarowanych w formie przejściowej. Rzecz prosta, że należy wyzyskać w miarę potrzeby wszystkie trzy drogi.

1. Ośrodki. Ustawa ziemska przewiduje, że majątek przekazany przez rząd (rządowe, donacyjne, poduchowne i t. p.) Główn. Urz. Ziemskiemu do parcelacji, Okręgowy U. Ziem., tnąc cały obiekt na parcele, pozostawia ośrodek z budynkami, ogrodem i t. p. urządzeniami, o obszarze 80 morgów. Należy tu widzieć chęć rządu zakonserwowania byłych urządzeń dawnego gospodarstwa, celem pozostawienia warsztatu pracy o takim obszarze, który dawałby rękomię celowego gospodarowania. Ośrodek taki nie może być dzielony, lecz zostaje oddany jednej jednostce prawnej. Uzyskanie takiego ośrodka formalnie, jest dla ogrodników łatwe z tych powodów, że są oni na równi z innymi osobami, kwalifikowani w drugiej instancji ziemskiej, jako kandydaci, przedstawiający czynnik najbardziej kulturalnego zagospodarowania tych ośrodków. Równouprawnienie ogrodników z rolnikami — co do ośrodków — polega na tem że niema żadnego pierwszeństwa w otrzymaniu ośrodka, ludność miejscowa. Ogrodnik z Wielko- lub Małopolski, może ubiegać się o ośrodek w innych dzielnicach Polski i otrzymać go, o ile kwalifikacjami nie będzie odpowiedniejszego kandydata. Ta okoliczność jest bardzo ważna, ogrodnikom należy o niej wiedzieć i umieć ją wyzyskać. Szczególnie duży wpływ mogą tu wywierać przedstawiciele stowarzyszeń i placówek ogrodniczych, przez ingerowanie w okręgowych urządach ziemskich.

Ważną jest jednak rzeczą, żeby nadarżające się sposobności uzyskania ziemi przez ogrodników, zostały przez tychże we właściwym czasie wyzyskane, przez zgłoszenie w porę swych kandydatów. Tego niestety właśnie nie widzimy. Odwrotnie, skonstatować można brak tych kandydatur.

Aby ze strony Okręgowych Komisji Ziemskich mogło być należyście zrozumiane znaczenie ogrodnictwa, musi być ktoś w tej komisji, choćby tylko z głosem doradczym, kto mógłby w poszczególnych wypadkach dawać odnośnie orzeczenia. Tym kimś powinni być inspektoriowie ogrodnictwa, zapraszani na posiedzenia rzeczonych komisji.

2. Parcele. Przy podaniu danego obszaru na kolonizację, zostają tworzone parcele około 27 morgowe. Po wyłączeniu ośrodka, są to przeważnie puste działki ziemi. Jako mniejsze i dostępne co do ceny, są obiektami, po które głównie sięgali dotychczas ogrodnicy. Większość jednak, jeżeli nie wszyscy, nie mogli ich otrzymać. Przyczyną tego było,

że kwalifikowanie kandydatów na kolonję, załatwiano w pierwszej instancji ziemskiej (u komisarza ziemskiego), który, trzymając się ustawy, oddaje parcele według pierwszeństwa, do którego mają prawo: weterani, służba folwarczna, dotychczasowi dzierżawcy, miejscowi bezrolni i mało-rolni, jednym słowem, ludzie miejscowi. Wszyscy stanowiący element przybyszów, a więc i ogrodnicy, należą do kategorii „osadników“ i bywają uwzględnieni dopiero wówczas, o ile więcej jest parcel, niż zgłoszeń miejscowych. Ponieważ zasadniczo więcej jest zgłoszeń, niż parcel, więc też w tym wypadku ogrodnicy parcel uzyskać nie mogą. W jaki sposób bez naruszenia podstawowych przepisów, uzyskać można jednak pewien procent ziemi na rzecz ogrodnictwa, co przecież jest rzeczą ze wszech miar dla Państwa niezbędną. Musimy być trzeźwymi i zachować poniekąd stosunek, jaki zawsze pod względem obszaru zachodzić będzie między rolnictwem.

3. Dzierżawa w majątkach państwowych. Zwracając swą uwagę na trzecią możebność, co do uzyskania dla ogrodników własnego warsztatu precy, musimy znowu wniknąć w jego istotę. O ile przekazane do parcelacji majątki znajdują się w rękach Gł. Urz. Ziemskiego i podległych mu organów, o tyle majątki Państwowe jeszcze nie przekazane, znajdują się w zarządzie M. R. i D. P. Wojew. Organem Ministerstwa jest Wydział Rolnictwa i Weterynarii przy Urzędzie Wojewódzkim; w składzie ostatniego Inspektorat Maj. Państwowych zarządza wszystkimi majątkami państwowymi, w powiatach wchodzących w skład danego Województwa. Inspektorat M. P. prowadzi na ogół w majątkach tych gospodarke dzierżawną, administrację tychże, przy czem bezpośrednimi wykonawcami jego zleceń, jak i wszystkich zleceń Wojew. Wydziału Rolnego, organami powiatowymi i najbliższymi kompetentnymi gospodarzami tych majątków, są Referenci Rolni Powiatowi przy Starostwach.

Otóż, o ile mogłem zauważyć, ogrodnicy, czynią często starania o uzyskanie parceli na własność, co jak widzieliśmy — bez proponowanej przez nas organizacji — jest dość trudnem, o tyle mało zwracają swą uwagę na dzierżawę działów ziemi, sadów i t. p. w majątkach państwowych, znajdujących się w oznaczonym zarządzie organów M. R. Częściowo jest to całkiem zrozumiałe, bo dzierżawa jest tylko dzierżawą i jako takowa krępuje polot przedsiębiorczy gospodarza, dążącego do własnego zagona. Jednak ogrodnicy powinni starać się wyzyskać i tę możebność, nie tylko jako sposób czasowego dorobku, lecz także jako drogę właśnie wiodącą pośrednio do zawładnięcia ziemią. Chodzi o to, że podczas, gdy ogrodnik, ubiegający się o parcele i traktowany jako osadnik, tem samem staje w kolej, która do niego nie dochodzi, stając się dzierżawcą części obiektu, jako takowy nie tylko wchodzi w skład „uprzywilejowanych ludzi miejscowych“, lecz zyskuje pierwszeństwo do nabycia parceli, w chwili jego parcelacji, o ile tylko ubiega się o to. Jego zdyskwalifikowanie jest trudnem, gdyż ma prawną podstawę.

Celem uzyskania tego rodzaju dzierżaw, ogrodnicy powinni zwracać się do miejscowych Referentów Rolnych w Starostwach, którzy udzielą informacji co do obiektów, znajdujących się w obrębie powiatu, względnie wydzierżawią ogrodnikowi kawałek ziemi; a także do Inspektoratów majątków państwowych w Urzędach Wojewódzkich. W obu wypadkach ogrodnicy powinni korzystać z ingerencji inspektora ogrodnictwa, jako organu, który z założenia będzie im pomagać,

Bo wyczerpać całokształt sprawy tu poruszonej, należałoby dodać, że istnieje jeszcze jedna możebność dla ogrodników-żołnierzy, którzy jako takowi korzystają z prawa ubiegania się o ziemię na kresach. Jestem jednak, co do tej kwestji i dotychczasowego toku tych spraw mniej poinformowany, przeto ograniczam się tylko zachętą do wyzyskania tej drogi tym, którzy mają do niej prawo*).

STEFAN MAKOWIECKI.

Fiołek pachnący (*Viola odorata L.*)

Śnieg taje, niknie, ukazują się pierwsze źdźbła zielonej trawki, pierwsze listki budzącej się roślinności. Człowiek, w ciągu długich, zimowych miesięcy stęskniony za życiem przyrody, z zajęciem śledzi ten ruch odrodzony, który z dnia na dzień potęguje się w otaczającym go świecie. Jednym z najpierwszych kwiatów, wzrok jego mile pieszczących, to skromny, wonny fiołek, który swą przekrzywioną główką i jakby śmiejącem oczkiem wyziera z zielonych powijkaków do słońka ciepłego, do pieszczotliwych dotknięć wiosnianych powiewów, do biednych, zgłodniałych pszczołek i muszek. Fiołek! A któż z nas go nie zna? Wszak to ulubieniec całej ludności, od najuboższej wiejskiej dziewczyny, aż do wspaniałych komnat naszych krezusów i władców tego świata, przez wszystkich mile witany, wszędzie ceniony, Są kraje szczęśliwe, szczęśliwe swą kulturą, szczęśliwe łagodnością zimy, gdzie fiołek króluje prawie ustawicznie. Do takich wybranych zakątków świata należy zachodnia część Europy, a głównie Francja. Tam hodowla fiołków stoi na takiej wyżynie, wydaje plon tak bogaty, że go obliczają na miljony, dając możność wyżycia tysiącom pracowników.

Chcę tu wyliczyć nieco odmian tych kwiatów, najpowszechniej hodowanych, najbardziej cenionych w świecie ogrodniczym. Pospolity, dziki fiołek pachnący posiada barwę ciemną, świetnie fioletową. Bez żadnej uprawy — wprost wśród wolnej przyrody — wydał on kilka odmian, z których główne posiadają kwiaty: lilowe, także z białem okiem, czysto białe, blado różowe, a nawet czerwonawe. W hodowli kwiaty te zmieniały nieco swą postać, tak co do kształtów, rozmiarów, a nawet zabarwienia kwiecica. Te wypieszczone nowości podzielę na trzy główne grupy: na pojedyncze, także dobrze powtarzające i wreszcie — pełnokwiatowe.

Pojedyncze: *La France*, posiada kwiaty wielkie, na długich ogonkach. *Admiral Avellan* wydaje kwiaty duże, żywo purpurowe, świetnie zabarwione, na długich ogonkach. Roślina silna, mnoży się szybko z rozlogów, jakoteż z samosiewu. *Księżna Walji (Princesse de Galles)*, jedna z najlepszych odmian, o wielkich kwiatach, dość ciemno zabarwionych, silnie pachnących, na długich ogonkach. Rośnie silnie,

*) Na zjeździe ogrodników polskich w Warszawie, w sprawie nabywania ziemi na własność, referat p. S. Cieszewskiego został uznany za najlepszy. Referat ten, p. t. „Ziemia dla ogrodników“, w całej swej objętości, wyjdzie z druku za kilka dni, w osobnej odbitce, nakładem Księgarni Polskiej B. Połonieckiego we Lwowie, ul. Akademicka 2.

kwitnie nader obficie. *Coeur d'Alsace* (*Serce Alzacji*), odmiana w czasie wojny otrzymana, wydaje liczne kwiaty, barwy świetnie różowej. *Armandine Millet* posiada kwiaty ciemno fioletowe, zaś liście z szeroką, białą obwódką. *Lutea* odznacza się bardzo niezwykle zabarwieniem kwiatów, są one bowiem blado żółte, z oczkiem pomarańczowem; zapach mają słaby i wzrost niezbyt silny.

Powtarzające: (*Viola odorata semperflorens*). Najbardziej są cenione z tego powodu, że kwitną obficie nie tylko wiosną, ale i jesienią, niektóre zaś odmiany można powiedzieć, że kwiaty wydają przez rok cały, gdyż — choć w zmniejszonej ilości — rozwijają je również wśród lata, w grudniu i styczniu, gdy inne odmiany wycoczywają. Najważniejsze pomiędzy niemi są: *Augusta*, w jesieni kwitnie bardzo obficie. *Car* (*The Czar*) posiada wielkie, ciemne kwiaty, na ogonkach do 15 cm. długich. Bardzo wytrzymały na chłody; wydał odmianę o kwiatach białych. *Victoria Regina* — kwiaty do 3-ch cm. szerokie. *Hamburger Treib*, o ciemnych kwiatach, w Niemczech ogólnie używany do pędzenia. *Barrensteini*, obficie kwitnie w zimie, na długich ogonkach. *Devoniensis*, bogato kwitnie nie tylko wiosną i jesienią, lecz także nieco kwiatów wydaje w czasie największych letnich upałów, co ogromnie podnosi jego wartość. *Luxonne*, posiada kwiaty duże, na długich ogonkach, bardzo obfite od września do marca, w dużej ilości hodowany na Rivierze. *Madame Arène*, ciemniejszy od poprzedniego, również na Rivierze bardzo ceniony. *Gloire de Bourg-la-Reine*, posiada kwiaty duże, fioletowe z różowym odcieniem, bardzo obfite; kwitnie prawie bez przerwy przez cały rok, uważany jest za jedną z najlepszych odmian. *Wilsonii*, wyjątkowo duży, na długich ogonkach, wyborny do pędzenia, ale czuły na chłody, do uprawy gruntowej u nas nieodpowiedni.

Pełne. Oddawna u nas znane i w niektórych ogrodach obficie rosnące są odmiany: *King of Violets*, o kwiatach ciemno fioletowych i *Queen of Violets* — białe, tylko w samym środku lekko lilowo zabarwione. Obie te odmiany rosną bardzo silnie i mnożą się szybko z licznymi rozłogów. *Ruhm von Kassel*, ciemno fioletowy, odznacza się obfitą kwitnieniem tak wiosną jak i jesienią. *Swanley white* — kwiaty duże białe. *Comte de Brazza* ma kwiaty czysto białe; jeszcze większe od poprzedniej odmiany, ślicznie zbudowane; odmiana dobra do hodowli szklarniowej, ale na zimy nasze niedość odporna. *Parmeńskie*, sławne ze swej precudnej i silnej woni, mają kwiaty blado lilowe; istnieje również odmiana o kwiatach białych. Obie one nadają się jak najlepiej do hodowli szklarniowej, ale mrozów nie znoszą. *Madame Millet*, odmiana parmeńskich, o kwiatach blado różowych. *Marie-Louise*, posiada kwiaty wielkie, blado lila, ku środkowi białe, mocno pachnące, dobre do doniczek.

Muszę tu jeszcze wspomnieć o fiołku pachnącym „drzewnym“ (*Viola odorata arborea*). Jest to sztuczka ogrodnicza, która zasadza się na tem, żeby otrzymać krzak fiołka na pieńku wysokim na 20—25 cm. Do tego — podobno — nadaje się szczególnie odmiana *Frau Juhlke*, znana mi jako dająca we wrześniu wyjątkową obfitość kwiatów lilowych, silnie pachnących i na nasz klimat zupełnie wytrzymała. By więc z niej otrzymać drzewko, należy posadzić ją w doniczce, odejmować pilnie wszystkie ukazujące się rozłogi, gdy ledwie zaczynają się rozwijać, usuwać wszystkie pączki kwiatowe, wszystkie rozgałęzienia, podtrzymywać wzrost silny, nie zaniedbując racjonalnego podlewania, a nawet

zasilając płynnym nawozem; nie wystawiać na zbyt silne promienie słońca, a w tych warunkach po paru leciech otrzymamy pożądaną wy-
nik, t. j. pienny fiołek. Wtedy pozwalamy mu na wydanie krótkich
gałęzi, które zaokrągłą głowę rośliny i wpłyną na wzmożenie ilości
kwiatów. Jak widzimy, jest to przyjemność, która wymaga dużo cier-
pliwości.

Ogrodowa hodowla fiołków należy do najłatwiejszych. Wymagają
one ziemi pożywnej, stale świeżej, ale nie moczarowatej, i półcieniu;
choć i w słonecznej wystawie dość dobrze rosną. Wiosną wydają
znaczłą ilość rozlogów, które same łatwo się zakorzeniają, dając u od-
mian powtarzających kwiaty już w pierwszym roku. Najwłaściwszą
porą do przesadzania fiołków, a zarazem do odbierania młodych roślin,
jest początek lata, gdy rozłogi są już dość silnie zakorzenione. Ażeby
to przyspieszyć, należy grzędę z fiołkami w miarę potrzeby podlewać,
co koniecznie jest potrzebnem w czasie długotrwałej posuchy. Młode
rośliny wybieramy w czas pochmurny lub dżdżysty, a jeżeli trwa stała
pogoda, to czynność tę wykonać należy przed samym wieczorem, z za-
strzeżeniem, że młodzież była mocno podlaną na jedną lub dwie go-
dziny wcześniej. Grzęda, na której zamierzamy je sadzić, powinna być
w półcieniu i nie sucha. Rzędy do jamy na odległość 30 cm, zaś na
rzędach rośliny — co 20 cm. Po wybraniu młodzieży, starą grzędę za-
silamy dobrze rozłożonym nawozem, który zagłębiamy za pomocą mo-
tykowania; mogą być też użyte nawozy płynne. Z siewu fiołki mnożą
się trudno, gdyż nasiona ich łatwo tracą siłę kiełkowania, a nawet zu-
pełnie świeże czasem wschodzą dopiero po roku.

Przy zimowej hodowli fiołków w budynkach, należy je sadzić
w dobrą ziemię ogrodową, z domieszką pół na pół liściowej i z doda-
tkiem piasku. Rośliny trzymać umiarkowanie wilgotno, dać im jak naj-
więcej światła, przy chłodnej temperaturze, wynoszącej około 5 stopni
ponad zerem. Przy zbyt wysokiem cieple, wydłużają się liście, a kwiaty
zanikają. Jeżeli słońce przez okna silnie nagrzewa, wtedy należy star-
annie wietrzyć.

Różne piękne odmiany fiołków można nabyć prawie w każdym
większym zakładzie ogrodniczym. Ktoby jednak chciał posiadać naj-
nowsze odmiany tych kwiatów, temu radzę postarać się o katalog naj-
sławniejszego hodowcy fiołków, którego adres jest: *Mr. Millet, horti-
culteur, Bourg-la-Reine (Seine)* Francja.

STEFAN MAKOWIECKI.

Nasiona ogrodowe.

Do Pani... jednej z wielu.

W liście, który od Pani otrzymałem, znajduję zapytanie: „Gdzie
bym mogła spieniężyć nasiona, wyprodukowane w moim ogrodzie?
Zwracałam się z tem do dwóch najpoważniejszych firm nasiennych,
w jednej mi odpowiedziano, że mają już dostateczną ilość towaru,
w drugiej — że nabywają tylko większe partje. Nawołują ze wszęch
stron do produkcji nasion, a tymczasem plon mych trudów nigdzie nie
jest pożądaný; to może ostatecznie zniechęcić do pracy w tym kierunku“.

Postaram się podać tu Pani kilka wytycznych punktów, które by na przyszłość uwolniły Panią od przykrych zawodów.

Już teraz, przed rozpoczęciem siewów wiosennych, należy się porozumieć z przyszłym odbiorcą nasion, co mianowicie dla niego produkować i w jakiej ilości. Nasiona mateczne najlepiej nabyć również u niego. Właściciel składu musi jednak mieć gwarancję, że otrzyma od Pani dobre nasiona, musi posiadać zupełne zaufanie nie tylko sumiennego, ale i umiejącego traktowania tej gałęzi ogrodnictwa. Bo, proszę tylko dobrze się nad tem zastanowić: kupiec ufa Pani, Pani ufa swojemu ogrodnikowi, ogrodnik ufa swemu pomocnikowi i t. d. W szeregu tych zupełnie zasługujących na zaufanie osób, niech tylko jedna trafi się niedostatecznie uważna, trochę roztargniona, a skutki mogą być fatalne. W najlepszej wierze w dobroć produkcji, zbywa Pani nasiona składnikowi; ten je dzieli na mniejsze partje i sprzedaje stu różnym osobom. Jeżeli wynik będzie zły, w takim razie niewinny kupiec zyskuje stu malkontentów, którzy głoszą o niesumienności firmy i w następnym sezonie zwracają się po zakupy do kogo innego. Trzeba być bardzo lekkomyślnym, ażeby na podobną ewentualność się narazić; więc nasion swej produkcji nigdy Pani nie spienięży, póki nie zyska Pani zaufania firmy. Jeżeli nasiona, które obecnie ma Pani do zbycia, należą do kategorii trwałych, jak buraki, ogórki i t. p., to może je Pani złożyć w stacji oceny nasion; tam część ich dla próby wysieją, a jeżeli plon wyda dodatnie wyniki i w następnej jesieni siła kiełkowania będzie jeszcze dostateczną, w takim razie łatwo Pani znajdzie na nie nabywcę. Chcąc je dziś spieniężyć, wypadnie chyba zbywać je w sąsiednich miasteczkach, sprzedając na miarki okolicznym mieszkańcom, włościanom i kolonistom, którzy najczęściej są mniej wybredni co do jakości produktu.

A teraz, nie rozpisując się szczegółowo o ogólnych zasadach produkcji dobrych nasion warzywnych, pragnę tylko nakreślić główne zarysy podstawowe tej pracy. A więc kardynalne warunki są: należyta selekcja i zabezpieczenie od niepożądanego skrzyżowania się odmian.

Co oznacza wyraz selekcja? Jest to najstaranniejszy dobór okazów roślin, czy też nasion, jakie w przyszłości pragniemy posiadać. Selekcja nasion odbywa się przez ręczne przebieranie grochów, fasoli, słoneczników i t. d., przy czem tylko wyborowe i jednego typu nasiona użyjemy do siewu. Selekcja drobniejszych nasion, n. p. kapusty, może być przeprowadzoną za pomocą sit odpowiednich. Selekcja roślin jednorocznych, jak groch, sałata i inne, przeprowadza się na grzędach, przy czem należy najstaranniej usuwać wszystkie okazy odchylające się od typu, przez producenta obranego. Przy selekcji rzodkiewek miesięcznych — musimy badać kształt i zabarwienie ich korzeni, przy selekcji ogórków — ich owoce. Selekcja roślin dwuletnich, jak kapusta, buraki, marchew, przeprowadzoną być winna w jesieni, przy czem wybrane „wysadki“ chowamy i zabezpieczamy osobno, by w ciągu zimy nie zostały spożyte.

Dla początkujących producentów nasion radzę, by warzywa o podobnych nasionach, jak n. p. wszystkie marchwie, albo nader łatwo krzyżujące się, jak wszystkie kapusty, uprawiano tylko w jednej odmianie. Więcej odmian możemy zasiewać tylko takich roślin, których nasiona są bardzo różne, jak n. p. fasole. Przy niezachowaniu należytych ostrożności, mało wprawni robotnicy nasi łatwo mogą podobne nasiona z sobą pomieszać.

Jeszcze parę ważnych przestróg. Wszelkie kapusty, kalarepa, jar-muż i t. p., krzyżują się między sobą bardzo łatwo, należy więc hodo-wać u siebie tylko jedną z tych roślin i zwracać uwagę, czy sąsiad nasz nie posadził u siebie innej odmiany pokrewnej, któraby mogła skrzyżować się z naszą, psując oba zbiory. Dwie różne rośliny kapu-stowe, mające wydać nasiona, nie mogą być bliżej sadzone, jak na odle-głość przynajmniej pół kilometra i to tylko w takim razie, jeżeli drze-wa je przedzielają. Z roślin, należących do tej rodziny, nie nadają się u nas do produkcji nasion: kalafior i brokuły.

Z roślin korzeniowych — buraki są najbardziej wrażliwe na krzyżowanie; dwie różne odmiany nie mogą być bliżej sadzone, jak na odległość przynajmniej jednego kilometra. Pyłek tych roślin jest bardzo lotny i silniejszy podmuch wiatru przenosi go na znaczną odległość. Buraki ćwikłowe, przypadkowo skrzyżowane z cukrowymi lub paste-wnymi, tracą najzupełniej swą wartość. Marchew, pietruszka i selery między sobą nie ulegają skrzyżowaniu. Różne cebule krzyżują się łatwo; pory kwitną od nich później, więc nie podlegają krzyżowaniu. Rząd-kiew i brukiew należy hodować tylko w jednej odmianie.

Ogórki, dynie, melony i inne rośliny dyniowate, należy hodować po jednej odmianie z każdego gatunku, gdyż odmiany między sobą łatwo się krzyżują. To samo można powiedzieć o pomidorach i t. p. roślinach.

Salaty można produkować dwie odmiany, o ziarnach czarnych i białych; jednak grzędy nasienne mają być od siebie oddalone. Szpi-naku należy hodować jedną odmianę i przed zbiorem nasion nie obsku-bywać liści.

Groch i bób krzyżują się niezbyt łatwo, zaś fasole prawie nigdy nie podlegają krzyżowaniu, można więc różne odmiany siać obok siebie.

Mak wybierać tylko o wielkich, zamkniętych główkach i niebie-skiem nasieniu.

Szparagi na nasiona wybrać najgrubsze i z wybranych krzaków nie wycinać wcale młodych parości do użytku kuchennego.

Czarnuszka ogrodowa, koper, rzeżucha i szczaw — nie wymagają selekcji.

Ażeby początkujące gospodarstwa nasienne wydały odrazu dobre i zasługujące na zaufanie nasiona, należy postarać się o fachowego instruktora tej dziedziny pracy. Musi on kontrolować wiosenne zasiewy i ocenić wartość przezimowanych wysadków. Latem powinien sprawdzić jak wyglądają rośliny, przeprowadzić selekcję jednorocznych. Jesienią — obejrzeć plon nasion, wskazać sposoby ich czyszczenia i wy-brać wysadki do przezimowania. Większe gospodarstwa nasienne po-winny mieć stalego specjalistę kierownika, mniejsze zaś — korzystać z dojeżdżającego instruktora, któryby posiadał zaufanie firm handlowych.

Trzeba pamiętać o tem, że dla handlowca zawsze dogniej jest na-być odrazu większą partję nasion jednakowej wartości. W jakich zaś partjach one są żądane, przytoczę tu dane, otrzymane dla przykła-du od jednej tylko firmy. A więc jesienią pożądanę są w przybliżeniu następujące partje w kilogramach: kapusta Brunświcka 200, kalarepa Wiedeńska 100, pietruszka długa 200, zaś krótka 1000, buraki Egipskie 5000, marchew Nantajska 1500, cebula Żytawska 750, fasola szparagowa 1500, groch cukrowy 2000, ogórki gruntowe 300, rzodkiewka czerwona 500, sałata Kamienna 200, szpinak 1000, mak 1000, koper 1000, czar-nuszka 50, pomidory 25; z kwiatów: groszek pachnący 25, rezeda 50 i t. d.

Jeżeli Pani zechce zastosować się do powyższych wskazówek, to na wyhodowane nasiona nie trudno będzie znaleźć nabywcę, który dobrze za nie zapłaci.

(W sprawie nasion ogrodowych mamy zamiar podać szereg artykułów. *Red.*)

Prof. E. JANKOWSKI.

Warzywa i owoce na przetwory.

(Ciąg dalszy.)

Ogórki są znów rośliną przydatną do wielkiego, handlowego przetwórstwa. Przedewszystkiem jako kwaszone stanowią znakomity dodatek do mięsa i innych potraw, bo swym kwasem mlekowym ułatwiają trawienie. W domowym przygotowaniu zwykle są za mocno solone, za ciepło przechowywane i nieczysto utrzymywane (brane rękami, zakażone pleśniakami z gnijących obok warzyw, wynurzone z płynu i t. p.). Warunki kiszenia są zbadane naukowo i muszą być zastosowane przy przetwarzaniu fabrycznem. Ponieważ sami tego popytu nie zaspakajaliśmy, więc przywożono do nas dużo ogórków „Nieżyńskich“ z Rosji. Teraz trzeba temu zapobiec, zwłaszcza, że ogórki darzą się u nas nietylko w Czarnej Wsi pod Krakowem, Przybyszewie i obu Topolach, ale wszędzie na wilgotnych próchnicach, macach, nadzieziornych cepuchach (?) ba, nawet na sapach należycie mierzwionych. Do kwaszenia nadają się odmiany mniejsze, jędrne, więc nasze Przybyszewskie i liczne rosyjskie (Akselskie, Wiaźnikowskie, Nieżyńskie, Dołżyki i in.), francuskie gronkowe, amerykańskie małe (*Cool and crisp in.*).

Poza kwaszeniem jest jeszcze jedna forma użytkowania, która dałaby się zastosować fabrycznie, bo zbyt ma z góry zapewniony. Jest to zimowa mizerja. Wszelkie ogórki, a więc i największe odmiany, są na nią przydatne, a tu możnaby polecić ogórek Litewski, do hodowli przed laty wprowadzony przez „Ogrodnik Polski“ (otrzymał go ogrodnik Karski, na Litwie).

Zimową mizerję przygotowuje się, jak zwykłą, krając ogórek na możliwie cienkie plasterki (maszynką), poczem soli się i zalewa gorącym octem. Przechowuje się w słojach, puszkach, beczułkach. W zimie jest to znakomity dodatek do mięsa, znacznie mniej kwaśny, więc mniej ostry, niż korniszony i niż pikle, bo zawiera w sobie dużo wody. Wielkie odmiany angielskie — nieprzydatne do kwaszenia a delikatne w smaku — szklarniowe, czy inspektowe, a nawet mięsiwo z nasienników, doskonale mogą być na tę mizerję użyte.

Pietruszka naciowa suszy się na powietrzu i dosusza ciepłem sztucznem. Korzeniowa (cukrowa, jako słodsza) kraje się w cienkie plasterki lub paski i po osuszeniu dodaje do mięszanin, na zupy.

Pomidory nabierają z każdym rokiem większego znaczenia w kuchni polskiej, gdy w amerykańskiej, włoskiej i innych oddawna są w różnorodnem zastosowaniu i masowem zużyciu. Jakkolwiek klimat nasz jest dla nich nieco za ostry, jednak wczesne odmiany, przy umiejętnej hodowli i w odpowiednio ciepłych stanowiskach, dają obfite plony dobrze dojrzałych owoców.

Ponieważ najpotrzebniejsze są pomidory do zup i sosów, przeto na wielką skalę należy wyrabiać papkę (powidła) pomidorowe. Przytem, wygniatając z owoców mięsiwo, łatwo przed gotowaniem możemy oddzielić nasiona — artykuł handlowy. Papka może mieć różną gęstość, aż do suchej marmelady; gotowana na świeżo i w próżni, daje wytwórnie różniący się od świeżego mięszu z pomidorów.

Do wygotowania przydatne są wszelkie odmiany; nie włókniste, z mięsem miękkim, delikatnym i niezbyt słodkim. Więc stare, bo od dawna u nas uprawiane *Trophy* i *T. améliorée*, otrzymane niedawno we Francji, od typu wcześniejsze. Dalej: *Duńskie*, *Sparka*, *Sobótki*, *A. Roosevelt*, *Conqueror*, nawet małe lecz plenne: *Cud włoski*, wreszcie *Królowa rynku*. Wielkie odmiany są zbyt późne i mają mięsiwo włókniste.

Oczywiście mniejsze, gładkie pomidory nadają się też do przechowania w puszkach, a również do suszenia, poćwiartowane lub pokrajane w plasterki.

Czy dałaby się zachować sałata z dojrzałych pomidorów z cebulą w occie i oliwie, nie wiem, ale gdyby tak było, można by ją wytwarzać masowo, bo zbyt miałyby pewny. Za to próbowałem robić sałatę w occie (z ogórkami razem) z pomidorów niedojrzałych, zielonych, zebranych przed samym mrozem. Jest dobra, choć jędrniejsza od ogórkowej. Niewątpliwi jak na zwykłą sałatę pomidorową, najprzydatniejsze byłyby tu pomidory żółte (*Golden Queen*, *G. Globe*, *G. Champion* i t.d.), które posiadają mięsiwo wykwiutnego, delikatnego smaku.

Na pickle Amerykanie używają maleńkich, jędrnych pomidorków, ogromnie plennych (*Preserving Tomato*), które u nas dobrze są znane.

Rzepa, różne odmiany o mięsiwie białem i niełykowate, południowi Słowianie kwaszą, jak my kapustę, pokrajawszy ją w paseczki.

Sałaty możnaby suszyć na zimę, choć dużo zawierają wody. Byłby to przemyśl nowy. Zapewne i szpinak dałby się tak utrwalić, choć można go posiekać i ugotować na papkę. Ponieważ lekarze bardzo teraz szpinak zalecają, więc byłby to dobry artykuł handlu na te pory, gdy świeżego szpinaku niema. Do suszenia nadawałyby się przeróżne odmiany sałaty, ale nie są wypróbowane; szpinak *Gaudry* lub *Viroflay* byłby dobry.

Selery suszy się jako dodatek do zup i ryb. Wszystkie odmiany są dobre, może *Praskie* byłyby od innych lepsze, choć i jabłkowe powinny też być niezłe.

Szparagi tylko w puszkach, w wodzie warto wyrabiać. Pozwala to użytkować także i cienkie (oraz połamane). W Niemczech i Francji są one tanie i służą do zup i sosów przez cały rok.

Że dałyby się suszyć: *salsefja*, *wężymord*, *kucmerka*, *trymulka*, *marek* i inne korzenie, to nie ulega wątpliwości, ale w kuchni polskiej małe one mają zastosowanie. *Kucmerki* (*Sium Sisarum*) używali Polacy bardzo dużo w wiekach XVI i XVII,

Z owoców są użytki wielorakie, utrwalano je zaś różnemi sposobami nawet w dawnych wiekach, gdy udoskonalenia w cukiernictwie wprowadziły pewne nowe formy, dopiero w w. XIX. Zaznaczymy te zastosowania w odpowiednim miejscu.

Ze względu na ważność i różnorodność pożytków na miejscu naczelnem należy postawić jabłka. Więc do suszenia przydatne są

wszystkie niemal odmiany, oprócz bardzo jędrnych i niesoczystych, ale te również i na hodowlę nie zasługują. Zresztą i t. zw. późniejsze numery, przy przebieganiu oddzielane, mogą być zużyte na susz, o ile z tych jabłek wykroimy starannie części gnijące. Bardzo przydatne do suszenia są jabłka letnie, które często trudno sprzedać na surowo.

Żeby koszty suszenia obniżyć, dobrze jest podsuszać plasterki na słońcu (oczywiście tylko w sierpniu, wrześniu), a potem dosuszać zupełnie. Jednakże w ten sposób otrzymuje się susz nieco ciemny. Ponieważ przed suszeniem jabłka się obiera, przeto w wielkim przemyśle dają pierwszeństwo odmianom kulistym lub owalnym, bez kantów, takim jak Papierówki, Titówki, Kosztele, liczne renety itd.

Ale i Antonówka jest na ten cel bardzo przydatna i daje susz smaczny. Przytem warto zaznaczyć, że opadki z niej można suszyć już w końcu lipca. Wogóle opadki jabłek, mniej więcej od połowy sierpnia są przydatne na susz.

Jabłka są też pierwszorzędnym materiałem na powidła czyste, które ze szlachetnych odmian miewają smak wymienity. Renety różne, jak: *Baumana*, *Landsberska*, *Kulona*, *Coxa*, *Kaselska* i in. dają powidła wyborne. Można je też mieszać ze śliwkowemi, w różnych stosunkach i wyrabiać w ten sposób marmelady najwyższej wartości.

Tu znów wyróżniamy szczególnie Antonówkę, dającą powidła jasne, delikatne. Pomieszane z niewielkimi ilościami galaret (karuk, agar-agar, żelatyny itp.) i odpowiednio stężone, pokrajane w słupki, tabliczki, gwiazdki, i in. poczem posypane krystalicznym piaskiem cukrowym, stanowią one ulubione marmeladki, zastępujące cukierki. Tych przed wojną dużo sprowadzaliśmy z Rosji, obecnie wyrabiamy u siebie, przeważnie z Antonówek.

Jeżeli powidła jabłkowe podsuszyć w suszarni, otrzyma się z nich chleb (ser) owocowy, przysmak litewski, który się teraz bardzo rozpowszechnił, ponieważ utrzymuje się długo bez zepsucia, przesyłkę daleką znosi i stanowi dobry dodatek do chleba.

Inne zastosowania są mniej ważne. Tak np. mało kto dziś robi owe sławne kompoty naszych babek, z Papierówek, a jabłka kwaszone (moczone, rozpowszechnione w Rosji (Antonówki!), u nas nie są w użyciu. A szkoda, bo mogłyby łatwo w zimie zastąpić kwaszone ogórki.

Jeszcze tylko należy wspomnieć o ślicznych i smacznych galaretkach z jabłek, barwy żółtej lub różowej. Na ten cel najwydatniejsze są renety różne, Bursztówki, a zwłaszcza jabłuszka rajskie (zwykle i duże amerykańskie, czerwone *Crab'y* czyli *Raczki*), wydające doskonałe galaretki. Można ich też dodawać do innych. Antonówki i na ten cel są dobre.

Nareszcie zaznaczamy, że wielkie znaczenie i wielką u nas przyszłość mają jabłka, jako nieoceniony materiał na napoje.

A przede wszystkim jabłecznik, ten odwieczny napój ludzi, zapewne współczesny na zachodzie z piwem, był napojem domowym wschodnich i północnych ludów słowiańskich.

Jabłecznik jest sokiem wyciśniętym z jabłek, do połowy prefermentowanym (przerywa się fermentację środkami chemicznymi lub przenosząc beczki do lodowni itp.). Wskutek tego jest to najsłabszy z płynów, zawierających alkohol (około 2%, jak bardzo słabe piwo). Ale obok tego zawiera jeszcze około 3-4% cukru, kwas jabłkowy i sporo kwasu węglowego, w samym płynie. Przy takim składzie stanowi on napój

nieszkodliwy, owszem do trawienia dopomagający, ale nietrwały. Dodajmy, że jabłecznik jest codziennym, ulubionym napojem w wielu krajach zachodniej Europy i w niektórych Stanach Ameryki północnej.

Wiele odmian jabłek nadaje się na wyrób tego napoju. Różne jędrne renety, Bursztówki, Antonówki i in. wydają smaczny napój. Dodatek jabłuszek rajskich do masy, znacznie podnosi wartość napoju, który od nich staje się bardziej zawieszisty i smakowity. Zresztą, bynajmniej nie wszystkie odmiany są wypróbowane, jak np. Kulony, polskie Bursztówki. W krajach, w których oddawna jabłecznik jest napojem narodowym, istnieją też liczne odmiany wyłącznie na jego wyrób hodowane, jak we Francji: *Amère de Berthécourt*, *Bramtot*, *Fréquin rouge*, *Binet blanc*, *Grise Dieppoise*, *Peau de Vache*, *Médaille d'or* i wiele innych (większość z nich znam, gdyż je miałem w doborze), w Niemczech: *Grierscher Weinapfel*, *Brauner Matapfel* i inne. Są to przeważnie owoce nieduże, niepokazne, ale zawierające dużo cukru i trochę garbnika; drzewa wyrastają wielkie, są bardzo płodne i hodują je w polu lub przy drogach. Polska takich jabłoni nie posiada, ale już zwrócono uwagę na ich rozpowszechnienie, zwłaszcza przy drogach, jak w Wielkopolsce. W Małopolsce należałoby też opracować ten przedmiot; dobre odmiany jabłecznikowe rozpowszechniać, tak przy drogach, jak i na całym Podkarpaciu, gdzie wogóle jabłonie rosnać mogą.

Dużo tych odmian może też dawać dobre wina krajowe, zwłaszcza na czystych drożdżach przefermentowane (z dodatkiem cukru do soków). Próby z niektórymi renetami i Antonówkami, dokonane w Instytucie fermentacyjnym warszawskim, wydały świetne wyniki, co się wykaże w sprawozdaniach tej instytucji.

Nieznane u nas, a przedziwne napoje otrzymuje się z gruszek. Tak np. wino, które piłem w Wädensweil, nad jeziorem Zurychskim, z pospolitej tam, na polach, gruszy *Betzelsbirn*, miało smak wytworny, przy niezwykle wydatnym, przyjemnym bukiecie. Niemcy chwalały swoje: *Mostbirne Weilersche*, *Geishirtel Stuttgarter*, *Leipziger Rettigbirne*. Myślę, że nasza Ananasówka jesienna byłaby na grusznik przydatna, obok takich wypróbowanych odmian jak Bergamotka, Pomarańczówka, Jakubówka, Dobra Szara i inne. Zapewne i odmiany szlachetne: Faworytka, Hardy, Dobra Ludwika, Proboszczówka, dawałyby smaczne napoje. Tu znów hodowla drzew przy drogach jest wskazana.

C. d. n.

J. BIEGAŃSKI.

Potrzeba plantowania roślin lekarskich.

Zapotrzebowanie ziół leczniczych jest bardzo wielkie i ustawicznie wzrasta, trzeba zatem zbierać zioła z dzikiego stanu i uprawiać je, gdyż nie wszystko nam dać mogą rośliny dziko bytujące.

Na ile zbiór dzikich roślin zarysowuje się u nas bardzo obiecująco, o tyle uprawa bardzo wiele pozostawia do życzenia i trzeba ją ze wszech miar popierać tak między ogrodnikami, jak i rolnikami. Wiele roślin nie nadaje się dla uprawy w wielkich majątkach ziemskich, przynajmniej tam, gdzie o robociznę jest trudno; natomiast odpowiednie są dla drobnej własności i ogrodów. O te rośliny idzie nam najwięcej.

Do takich roślin należą: śl a z l e k a r s k i, wymagający przy zbiorze obrania korzeni z ciemnego naskórka, mięta, majeranek — pielienia ręcznego, n a g i e t k i, r u m i a n e k prawdziwy, oskubywania kwiatów lub wyskubywania płatków i t. p.

Z powyższych względów rośliny te nadają się więcej dla mniejszych gospodarstw, a plantują je takie tylko majątki większe, gdzie n. p. mają do rozporządzenia ochronki. Zagranicą po takich drobnych gospodarstwach uprawiają całe masy roślin lekarskich i dostarczają do wielkich ziołowych, firm n. p. w Hamburgu, pozostając z niemi w stałym stosunku. U nas trzebaby koniecznie rozpowszechnić uprawę tych roślin, gdyż wobec braku niektórych ziół, Polska nie może należycie wyzyskać ogromnego bogactwa swej flory leczniczej, bytującej po lasach, łąkach i nieuprawnnych przestrzeniach ziemi, tak licznie u nas napotykanych. Rośliny z dzikiego stanu, zbierane tylko przy dopełnieniu ich uprawianiami, mogą stworzyć u nas tę wielką produkcję ziół, któraby mogła zaważyć na szali bogactwa krajowego.

Jeżeli sprawa ta łatwo nie da się przeprowadzić z włóścianami, zwykle opornie występującymi przeciw wszelkim nowościom, to w każdym razie ogrodnicy, ludzie inteligentni, nie powinni się dać długo namawiać. Chociaż potrochu, po parę gatunków roślin, powinny ogrody posiać, zaznajomić się z niemi, spróbować nowych upraw, choćby dla samej nauki.

Jeżeli potrzeba nam wielkich ilości ziół hodowanych, już tylko na potrzeby nasze, krajowe, to tem więcej jeszcze dotkliwie czuć się daje brak nasion i to nawet staje na przeszkodzie rozwojowi plantacji. Nasiona sprowadzane z zagranicy, są przedewszystkiem bardzo podejrzane co do wartości, nie można ryzykować sprowadzania ich większych partji, a do tego, że wobec niskiego stanu waluty naszej, wypadają tak niesłychanie drogo, że każdy z plantatorów poprostu przeraziłby się kosztami samego obsiewu. A cóż byłoby wtedy, gdyby w dodatku nasiona nie wzeszły?

Ogrodnicy zając się powinni przedewszystkiem produkowaniem nasion, głównie roślin następujących: r u m i a n e k pachnący (*Matricaria Chamomilla*), s z a ł w i a (*Salvia officinalis*), k o z ł e k lekarski (*Valeriana officinalis*), n o s t r z y k lekarski żółty, (*Melilotus officinalis*), d z i e ń g i e l (*Angelica Archangelica*), śl a z (*Althaea officinalis*), m a l w a czarna (*Alth. rosea var. nigra*), r u t a (*Ruta graveolens*), k o z i e r a d k a (*Trigonella Foenum graecum*) i wyhodować sadzonki dobrej mięty pieprzowej (*Mentha piperita*), k a n a d y j s k i e j (?) i r u m i a n k u r z y m s k i e g o pełnokwiatowego (*Anthemis nobilis fl. pl.*), który należy rozmnażać z sadzonek i odrostków, branych z egzemplarzy o pełnym kwiecie.

Oto jest zadanie najważniejsze, a po rozwiązaniu go sama plantacja ziół leczniczych już łatwiej pójdzie.

Nasiona, wprawdzie w niezbyt dużym zapasie, posiada Tow. „Planta“, Warszawa, ul. Chłodna 43. O uprawie traktuje książka J. Biegańskiego: „Hodowla ziół aptekarskich“.

Nadchodzi wiosna, zacznijmyż coś robić.

Przegląd czasopism i książek.

„Ochrona Przyrody“ — Organ Państwowej Komisji Ochr. Przyrody, rok 1921, zeszyt II. Człowiek jako stworzenie najdoskonalej zorganizowane do walki o byt, potrafił przez tysiącolecia nie tylko przyrodę opanować, ale ją zniszczyć. Dzisiejsza szata naszej ziemi, już tylko w nielicznych punktach, na małych obszarach, przypomina nam swój właściwy wygląd, jaki miała, nim człowiek zaczął na niej gospodarzyć. Na miejscach dziewiczych borów, pełnych różnego zwierza — rosną dziś lasy rzędowo sadzone. Kwieciste stępy, łąki i halawy zamieniono na uprawne pola. Niedostępne skały padają rozsadzane substancjami wybuchowymi, na materiały budowlane. Zmiany w szacie roślinnej nietylko, że zatracają pierwotny krajobraz i świat zwierzęcy, ale także wpływają na klimat. To też w tym orszaku pokonywującego przyrodę człowieka, znaleźli się i tacy, którzy zapragnęli dla potomnych i nauki zachować od zagłady pewne rzeczy w takim stanie, w jakim one bez wpływu człowieka powstały.

Początki w tym kierunku uczyniła Ameryka Północna, stwarzając olbrzymie rezerwy czyli parki narodowe, jak Yellowstone*), na których to obszarach ręka ludzka niema nic do czynienia. Za Ameryką poszła także i Europa, a szczególnie Niemcy, Szwajcaria, Anglja i Francja, gdzie jednostki myślące na przyszłość, potrafiły wpłynąć na rządy i społeczeństwa i chronić od zagłady to, co ochronić można było i należało. Dziś, w takich Niemczech, nie tylko mamy całe partje borów, gór, wydm piaszczystych, lub rzadkich drzew i roślin ochronionych, ale przede wszystkim umiano obudzić w społeczeństwie poczucie konieczności takiej ochrony. Za przykładem Zachodu i u nas w Polsce została zorganizowaną Państwowa Komisja ochrony przyrody, która postanowiła sobie za cel, dla dobra przyszłych pokoleń zachować, choć w drobnych cząstkach, naszą przyrodę od zagłady, przez tworzenie rezerwatów lub poddawanie ochronie ustawowej rzadkich lub starych drzew, roślin, zwierząt, skał, jaskiń i t. p., a również zachowania krajobrazu rodzimego. W skład tej Komisji wchodzi najświetlejsi nasi przyrodnicy i miłośnicy przyrody.

Dla ogrodnictwa polskiego, Komisja ta ma wielkie także znaczenie, gdyż czuwa również nad starami parkami, które szczególnie dziś łatwo mogą uleść zagładzie.

Zeszyt drugi zawiera następujące ciekawsze prace: *St. Sokołowski*: Cis na ziemiach polskich. — *E. Lubicz Niezabitowski*: Szkodniki zwierzęce w gospodarstwie, przyczyny ich występowania oraz ich zwalczanie przez ochronę drapieżnych i owadożernych zwierząt. — *Wł. Szafer*: Ochrona modrzewia polskiego (*Larix polonica*). — *W. Kulesza*: Zagrożone wrzosowisko nadmorskie. — *S. Pawłowski*: O rozmieszczeniu Mikołajka (*Eryngium maritimum*) na wybrzeżu polskim. — *E. L. Niezabitowski*: Brzoza czarna z okolic Nowego Targu. — *B. Pawłowski*: Las lipowy w dolinie Popradu. A. W.

Dziennik Uniwersytetu Cesarskiego w Tokjo (Japonja). Wydawany jest zeszytami, z których każdy zawiera tylko jedną całkowitą pracę,

*) Park ten posiada kształt wydłużonego kwadratu i granice prostolinijne, długości 88 i 105 kilometrów, co przedstawia powierzchnię 9240 kilometrów kwadratowych.

a więc zależnie od jej rozmiarów, objętość wydawnictwa bywa rozmaita, począwszy od jednego arkusza, aż do grubego tomu. Tytuł posiada japoński i angielski: „Journal of Science Imperial University of Tokyo“. Wydawnictwo to do Europy nadsyłane jest z tekstem angielskim lub niemieckim; zeszyt, który mam przed oczami pochodzi z marca 1916, zawiera pracę p. M. Miyoshi — „Japanische Bergkirschen, ihre Wildformen und Kulturrassen“. Rozmiar: 19 × 26 cm., stron 175, tablic 23, przeważnie barwnych i podwójnego rozmiaru, t. j. 26 × 38 cm.

Jest to nadzwyczaj ciekawa i starannie opracowana monografia sławnych „wiśni“ japońskich, które właściwie nie są wiśniami lecz czereśniami; hodowane zaś tam są powszechnie nie dla owoców, lecz dla piękności kwiatów. Niektóre z nich wyrastają w wielkie drzewa, jak np. *Prunus mutabilis elegans*, nie ustępująca rozmiarami naszym kolosalnym czereśniom powiatu Czortkowskiego; inne pozostają niższe, jak zwykle wiśnie lub czerechy. Na ogół gatunków opisanych jest niewiele, około dziesięciu, ale niektóre z nich wydały po kilkadziesiąt odmian i form, tak że w opisie mamy ich może 150. Najwięcej, bo 62 odmiany, wydała czereśnia *Prunus serrulata*, której kwiaty są zarazem najładniejsze i najróżnorodniejsze. Czytelników „Miesięcznika“ najbardziej zainteresować mogą odmiany najpiękniej kwitnące, te więc tu niżej wymienię w porządku, w jakim są zamieszczone w rozpatrywanej pracy.

Tab. 10. *Prunus serrulata albida*, posiada kwiaty białe, pełne, do 4 cm. szerokie. — Tab. 11. *P. s. Moutan*, kwiat pełny, z odcieniem blado różowym, 5 cm. — Tab. 14. *P. s. radiata*, kwiat olbrzymi, bo prawie 6 cm. szeroki, półpełny, blado różowy. — Tab. 15. *P. s. diversiflora*, posiada kwiaty pojedyncze, z wielkości, barwy i kształtu zupełnie podobne do najpiękniejszych kwiatów naszych jabłoni wielkokwiatowych. — Tab. 16. *P. s. formosissima*, ma kwiaty półpełne, ciemno różowe. — Tab. 17. *P. s. splendens*, ładząco przypomina pojedynczy kwiat brzoskwini, wielki, ciemno różowy. — Tab. 17. *P. s. atrorubra*, wydaje kwiaty pełne, ciemno różowe, przesliczne! — Tab. 18. *P. s. purpurascens* kwiaty różowe, pełne, 5 cm. szerokie, śliczne. — Tab. 18. *P. s. classica*, kwiaty zewnątrz mocno różowe, wewnątrz prawie białe z różowym odcieniem, 5 cm. szerokie, śliczne. — Tab. 19. *P. s. multipetala*, kwiaty stosunkowo drobne, pełne; płatki zewnętrzne białe, wewnętrzne nieco krótsze żywo karminowe, stanowiące efektowny kontrast. — Tab. 19. *P. s. longipedunculata*. U tej odmiany, jak i u wielu innych, ogonki kilku kwiatów (3—6) są umieszczone na wspólnej szypułce, tak że u opisanej odmiany całkowita długość ogonków kwiatowych, wraz ze wspólną szypułką, dochodzi do 10 cm. Kwiaty ma pełne, różowe, w środku ciemniejsze, w samym centrum ozdobione paru zielonemi działkami przybyszowego kielicha. — Tab. 20. *P. s. erecta* wyróżnia się tem, że nie tylko jej gałęzie są zwrócone ku górze, ale też i szypułki kwiatowe sztywnie wznoszą się ku szczytowi, unosząc kwiaty pojedyncze, średniej wielkości, ślicznej blado różowej barwy. — Tab. 21. *P. s. luteo-virens*, posiada kwiaty półpełne, przeszło 4 cm. szerokie, barwy bladej, żółtawo-zielonej, bardzo efektowne i miłe dla oka. — Tab. 21. *P. s. tricolor* ma kwiaty jeszcze mocniej zielone od poprzednich, od zewnątrz zaróżowione i z różową kreską środkową na niektórych płatkach.

Całe wydawnictwo odznacza się starannością, doskonałym papierem i pięknymi barwnymi tablicami.

S. Makowiecki.

Porady ogrodnicze.

Pytania i odpowiedzi.

Pytanie 11. Wpadła mi w tych dniach do ręki książka Stanisława Brzozowskiego, pod tytułem: „Ogrody owocowe po wojnie“. Autor jest wielkim wrogiem cięcia wiosennego drzew owocowych. Na str. 41 tak pisze: „Największym barbarzyństwem i gwałtem, jakiego się dopuszcza ogrodnik i jaki czyni naturze, jest szelmowanie roślin przy pomocy obcinania gałęzi“. Dalej na str. 51: „Cięcie, jak to najzupełniej mylnie twierdzą, nie przyspiesza owocowania, lecz o kilka lat je opóźnia, gdyż pączki owocowe tworzą się dopiero na gałęziach dwuletnich, a przez cięcie otrzymujemy całą masę latorośli. Nakoniec cięciem drzew i formowanie koron, jako czynność nie oparta na zasadach zgodnych z prawami natury i nie mająca przykładu w przyrodzie, jest bałamuceniem uczących się ogrodnictwa i wprowadzaniem do nauki zawodowej teorii, którą zwalczać należy“. Wobec tego proszę Redakcję o wypowiedzenie swego zdania o powyższej książce. W. R.

Pytanie 12. Jakie odmiany jabłoni najlepiej się nadają na wyrób win owocowych, tak ze względu na jakość owoców, jak i późniejsze wyrabianie się wina? A. P.

Pytanie 13. Czy można robić wino wczesną jesienią z jabłek, które dojrzewają dopiero późną jesienią lub w zimie, jak np. z renet: Kulona, Landsberskich, Kaselskich, Zelaźniaków i t. d., czy też wyrabiać, wtenczas, aż całkiem dojrzeją, t. j. w listopadzie, grudniu, styczniu i t. d? Lecz w takim razie jak z fermentacją? A. P.

Pytanie 14. Czy właściwą jest nazwa pewnej odmiany jabłoni, która w okolicach Krakowa jest znana jako „Wanatka włoska“? A. P.

Odpowiedź na pytanie 11. Książka S. Brzozowskiego pod tytułem: „Ogrody owocowe po wojnie“, jako zbiór myśli o sadownictwie, odznaczających się śmiałością, radykalizmem, polotem artystycznym, a przede wszystkim subiektywnością, nie może podpadać pod krytykę rzeczową. Autor stara się potępić w czambuł wszystko to, co dotychczas u nas zrobiono w kierunku podniesienia sadownictwa, nie stawiając natomiast żadnych podstaw. Wiele bardzo słusznych i dobrych spostrzeżeń, ale nie nowych. Nowemi są tylko twierdzenia niektóre, do jakich należy i przytoczone w pytaniu zdanie, o szkodliwości cięcia drzew owocowych, ale gołostowne i niezgodne z rzeczywistością. Wystarczy w Polsce obejrzeć się dokoła, a zobaczymy sady od posadzenia nie cięte. Niech p. St. Brzozowski założy wedle swej metody sad, poprowadzi go i pokaże jego dodatnie zalety, a wtedy będzie można dopiero „przestarzałe“ zapartywania obalać. a.

Odpowiedź na pytanie 12. Niektóre odmiany jabłek dają wino daleko lepsze niż inne. W Wirtembergii bardzo są cenione t. zw. „Luikenapfel“, gdyż dają wyborny i trwały napój. W okolicach Trewiru cenią najwięcej jabłko „Czerwone Trewirskie moszczowe“. W Szwajcarii główną rolę odgrywa „Oberrieder Glanzreinette“. Może najlepsze jabłeczniki daje renet kaselska; bardzo też dobry na ten cel jest Boskop. Wogóle wszystkie szare renety wybornie nadają się na wyrób win. W krajach, dawno wina owocowe produkujących, mają na ten cel specjalne odmiany jabłek, ale rzadko kiedy wyłączają je tylko z jednej odmiany, gdyż praktyka wykazała, że daleko więcej pewności w uzyskaniu dobrego wina mieć można, używając

mieszanych owoców. Byle zdrowe, soczyste, dojrzałe owoce i umiejętnie traktowanie całego wyrobu, a rezultat niezawodnie wypadnie dobry.

Michał Zajac.

Odpowiedź na pytanie 13. Wina najlepiej jest wyrabiać z jabłek, gdy te należycie dojrzeją, bo tylko dojrzałe owoce mają najwięcej cukru, a poza cukrem są jeszcze inne dodatnie składniki, ujawniające się tylko w dojrzałych owocach. Z odmian: Kulona, Landsberska, Kaselska, Żeleźniak i t. p., można wyrabiać dobre wino. Aby przyspieszać dojrzewanie tych owoców, należy je po zerwaniu poddać wypacaniu (u Niemców „Schwützprozess“), układając w dość duże kupy, celem zagrzania się; nadgniłe owoce starannie usuwać. Najlepiej gdy dojrzeją w zwykłych warunkach i po wytlóczeniu fermentować choćby w zimie, ale koniecznie w ogrzewanym lokalu. Na zakończenie nadmieniam, że owoce letnie dają smaczny jabłecznik, ale nietrwały; jesienne — dają napój klarowny i dość trwały, zaś owoce zimowe dają najlepszy napój, ale trudno się klarujący, z powodu chłodnawej pory.

Michał Zajac.

Nasiona ziół leczniczych. Odpowiadając na liczne pytania zaznaczam, że nasiona ziół leczniczych dostać można w Warszawie, Chłodna 43, Towarzystwo „Planta“. Tamże nabywają wielkie partje ziół i produktów leczniczych. Nadmieniam, że nasze zioła lecznicze, tak dzikie jak i hodowane, mają duże zapotrzebowanie do Ameryki, jest więc nadzieja, że ta rentowna gałąź ogrodnictwa rozwinie się u nas należycie.

m.

Kwaszenie kalarepy, rzepy, brukwi, arbuza i czerwonej kapusty. W bardzo cennym artykule, p. t. „Przerody owoców i warzyw“, podaje szanowny autor sposoby zakwaszenia niektórych warzyw, przy czem, co do rzepy (względnie i brukwi widocznie), wyraża się odnośnie do wartości warzywa nieco sceptycznie. Tymczasem rzepa kwaszona, brukiew, kalarepa, arbus i kapusta czerwona, jeżeli odpowiednio są zakwaszone i przyprawione, należą właśnie do nadzwyczaj smacznych warzyw. Na Węgrzech, w Kroacji i w całych Niemczech słusznie one są zaliczane do najlepszych przysmaków. Rozchodzi się więc o to, aby i w naszym kraju, gdzie w dość ostrym klimacie mnóstwo zagranicą używanych innych cennych warzyw nie udaje się, i z tego powodu niewiele rodzajów pozostaje do spożycia, rzepę, brukiew, arbus, kalarepę (które w ostatnich dziesiątkach lat były zaniedbane) możliwie rozpowszechnić. A stanie się to, jeżeli zakwaszenie i sama przyprawa jarzyny będą należycie wykonane.

Podaję więc tu wypróbowane sposoby i zachęcam bardzo do rozpowszechniania tych jarzyn, które powinny się znaleźć i na stołach zamożnych.

Kalarepa kwaszona. Świeżą kalarepę obiera się, opłukuje starannie i cienko szatkuje. Na 25 kg. szatkowanej kalarepy liczy się $\frac{1}{2}$ kg. soli. Uszatkowaną kalarepę układa się do czystej, suchej beczki z wina, przesypuje się solą i upycha ją tyle, ile sama ustępuje. Przykrywa się krążkiem i przyciska kamieniem, zresztą postępuje jak przy kiszeniu kapusty.

Rzepa kwaszona. Czysto obmytą rzepę obiera się starannie i opłukuje. Poczem szatkuje się ją na szatkownicy. Soli się ją miernie, licząc na beczkę (2—2 $\frac{1}{2}$ —3 hl.) 1 kg. soli i kilka łyżek stołowych cukru. Do czystej beczki wkłada się posoloną rzepę i miernie ją ubija. Puszcza ona wiele wody, więc wyczerpuje się ją, szczególnie przy brzegu, nakrywa czystym płótnem, przykładą krążkiem i kamieniem, i nalewa pły-

nem poprzednio wyczerpanym. Zresztą należy postępować w ten sam sposób, jak przy kapuście.

Brukiew kwaszona. Poszatkowaną brukiew parzy się wrzącą wodą, a gdy nieco ostygnie mocno w rękach wyciska, następnie soli ją miernie, układa do kamiennego garnka lub beczki; zresztą postępuje tak, jak przy kapuście.

Kapusta czerwona kiszona. Twarde główki czerwonej kapusty oplukuje się i cienko szatkuje. Na 5 kg. czerwonej kapusty liczy się 7 $\frac{1}{2}$ dkg. soli i 2 $\frac{1}{2}$ l. octu rozcieńczonego w tej proporcji: 3 części octu 1 część wody. Uszatkowaną kapustę parzy się wrzącą wodą i tak zostawia przez dwie godziny, poczem wyciska się ją mocno przez ścierkę, miesza z solą i tak przez noc zostawia. Następnie odciska się ją nieco, mocno układa w garnku kamiennym i nalewa zimnym, zagotowanym octem. Kapusta powinna być dobrze nim pokryta. Garnek zawiązuje się papierem pergaminowym i przechowuje w chłodnym miejscu. Biorąc do użytku dusi się kapustę w jej własnym płynie (occie).

Kwaszenie arbuza. Obrany i z ziarenek oczyszczony arbuż szatkuje się na płatki grubości kluski, posypuje się solą, układa mocno w garnki kamienne, nakrywa płótnem, krążkiem, przyciska kamieniem i starannie nakrywa. Przed użyciem kwaszony arbuż nalewa się wodą, gdy raz zakipi, wodę odlewa, nalewa nieco świeżej gorącej wody, dodaje tłuszczu, dusi nie nakryty i w końcu obsypuje mąką.

Przyprawienie rzepy i brukwi. 1 kg. kwaszonej rzepy nalewa $\frac{1}{4}$ l. słodkiego mleka, wrzuca 1 kostkę cukru, łyżkę smalcu i gotuje odkrytą. Gdy już miękka — zaprawia 1 łyżką mąki, rozbitą z pół szklanką zimnej wody.

Kwaszoną brukiew gotuje się i zaprawia jak kwaszoną kapustę.

Juljuszowa Albinowska,
autorka »Domu Oszczędnego«.

Komunikaty.

Doroczne Walne zebranie Małopolskiego Towarzystwa Ogrodniczego we Lwowie. Dnia 12 lutego b. r. odbyło się Walne zebranie M. T. O. z następującym porządkiem dziennym: 1. Odczytanie protokołu z ostatn. Waln. Zebr. 2. Sprawozdanie Wydziału Wykonawczego. 3. Sprawozdanie kasowe. 4. Sprawa podwyższenia wkładek członkowskich. 5. Wybór prezesa i uzupełnienie Wydziału wykon. 6. Sprawa Ogólnego Zjazdu Ogrodn. w Warszawie. 7. Walne wnioski i interpelacje.

Walne Zebranie zagał p. wicepr. J. Kawecki, który, przed przystąpieniem do porządku dziennego, uwiadomił zebranych o śmierci kolegów i członków ś. p. Maksymiljana Kmicińskiego i Stanisława Rutkowskiego, poczem zebrani przez powstanie uczcili pamięć zmarłych.

W dalszym ciągu przewodniczący zdał sprawozdanie z czynności Wydziału Wykonawczego za rok 1921.

Odczytany protokół z ostatniego Walnego Zebrania został jedno- głośnie przyjęty.

Sprawozdanie kasowe z roku 1921 złożył skarbnik p. A. Krzyżewski, które zgodnie potwierdziła komisja rewizyjna.

Sprawa podwyższenia wkładek i wpisowego na rok 1922 została definitywnie załatwiona; uchwalono: dla członków wspierających 1200

mk, dla członków zwyczajnych 600 mk. i 20 mk. wpisowego, z udogodnieniem dla ogrodników ewentualnie pomocników zamiejscowych rocznie 300 mk. wkładki.

Wydział wykonawczy M. T. O. przedłożył nową listę wyboru członków Wydziału, którą Walne Zebranie jednogłośnie przyjęło. Prezesem M. T. O. został wybrany p. Insp. Stanisław Piątkowski.

Sprawę Ogólnego Zjazdu Ogrodu. w Warszawie postanowiono odesłać Wydziałowi Wykonawczemu do załatwienia.

Walne Zebranie, na prośbę Państwowej Rady Ochrony Przyrody, delegowało na mające się odbywać posiedzenia p. Stefana Makowieckiego.

P. Insp. Poluszyński prosił nowego Prezesa i Wydział Wykonawczy, by w przyszłości zajął się energicznie sprawami polityki ogrodniczej, by działał także społecznie dla ogółu tak ogrodników handlowych, jako też hodowców.

P. K. Brzeziński, popierając wypowiedzenia mówcy, zaznacza, że wszystkie tego rodzaju rzeczy będą przedmiotem obrad Ogólnego Zjazdu w Warszawie.

Zygmunt Styrski
sekretarz.

Stanisław Piątkowski
prezes.

Z Wydziału Ogrodnicz. przy Radomskim Tow. Rolniczem. Dnia 2 lutego b. r. o g. 3 p. p. w lokalu Tow. Roln. odbyło się miesięczne zebranie członków Wydziału Ogrodniczego.

Protokół z poprzedniego zebrania odczytał i zdał sprawozdanie z działalności Zarządu p. Wł. Malawski. Referat „Warunki opłacalności hodowli nasion“ wygłosił p. Wł. Lippoman, podając główne wytyczne, czego wymagamy od dobrze prowadzonej hodowli nasion, kładąc nacisk na potrzebę kontroli, podając gdzie i w jakich warunkach hodowlę powinno się zakładać i dlaczego wiele hodowli nasion dzisiaj prowadzone jest wadliwie, wydając towar, za który nie można dawać gwarancji. Pogadankę „Inspekt i rozsadnik“ wygłosił p. Wł. Malawski, omawiając wszystkie ważniejsze błędy, jakie są często czynione przy zakładaniu i prowadzeniu inspektów i rozsadnika, które narażają hodowcę na straty. Potem p. Wł. Malawski przedstawił zebrany okazy pieczarek z nowo założonej większej pieczarkarni w Zakładzie ogrodn. p. Wł. Matrackiego z Bielichy, oraz pokazał numery pism ogrodniczych: „Ogrodnik“ — wych. w Warszawie i „Miesięcznik Ogrodniczy“ — wych. we Lwowie, przedstawiając konieczność czytania i prenumerowania pism ogrodniczych, dla nabycia lepszych wiadomości i popierania prasy ogrodniczej, co czynić powinni nie tylko ogrodnicy, lecz wszyscy interesujący się ogrodnictwem.

Podał do wiadomości, że Wydział ogrodniczy przyjmuje wpis na prenumeratę, — niektórzy członkowie zaraz wpisali się na listę prenumeratorów.

Ogłoszono również, że Wydział ogrodniczy przyjmuje już zapisy tych członków, którzy będą poddawali kontroli produkcję nasion, oraz tych, którzy chcą, by w sadach niszczone szkodniki; zapisy przyjmowane będą do końca lutego. Przypomniano także, by zgłaszali swe zapotrzebowania ci członkowie, którzy chcą sprowadzać nasiona i drzewka owocowe.

Zebranie odbyło się przy bardzo licznym udziale członków i gości — w zapełnionej sali widziało się miejscowych i okolicznych ogrodników, ziemian i gospodarzy. Zebrani żywo interesowali się tematami zebrania,

wskutek czego wywiązała się długa i obszerna dyskusja, a zebranie przeciągnęło się do późnej pory.

Wystawa wikliny i wyrobów koszykarskich. W lokalu Centralnego Tow. Rolniczego (Warszawa, Kopernika 1. 30) w czasie od dnia 1 do 15 lutego r. b. odbyła się wystawa wikliny i wyrobów koszykarskich. Wystawa powyższa powstała z inicjatywy Wydziału Ogrodniczego C. T. R. i została urządzona w tym celu, ażeby uwagę szerszego ogółu zwrócić na ważną, a jednak niedostatecznie wyzyskaną gałąź przemysłu krajowego, mianowicie na prawidłową uprawę wikliny i na związane z tem wyroby koszykarskie. W kraju posiadamy tak zw. „nieużytki“, które w wielu razach doskonale nadają się do uprawy tych, lub innych odmian wikliny. Obecnie Polska otrzymuje zamówienia z Anglii, Francji i z Ameryki na wszelkie ilości wikliny. Z tego wynika, że uprawa wikliny, postawiona prawidłowo i na wielką skalę, może dać krajowi milionowe korzyści, bo jak największe zapotrzebowanie jest zapewnione, tem bardziej, że wiklina służy nie tylko do wyrobów koszykarskich, ale i do wzmocnienia wybrzeży, rzek, nasypów, zboczy górskich, ustalania piasków lotnych i t. d.

Jakkolwiek wystawa wikliny została urządzona w Warszawie po raz pierwszy i była pod tym względem pierwszą próbą, to jednak osoby zainteresowane mogły się zorientować do kogo należy zwracać się po informacje fachowe i jakie odmiany wikliny nadają się do różnych ziemi.

Zawdzięczając uczynności różnych instytucji i poszczególnych osób, wystawa wypadła zupełnie zadowalająco. Instytut Naukowy w Puławach nadesłał piękną kolekcję wikliny koszykarskiej w ogromnej ilości odmian. W osobnem miejscu były zgrupowane w ten sposób, że zwiedzająca publiczność od razu mogła wywnioskować, które odmiany nadają się do tej lub innej ziemi. Nadesłana wiklina była zarówno w stanie surowym, jak i już przygotowanym do wyrobu koszyków. Oprócz wikliny Instytut Naukowy przedstawił komplet narzędzi potrzebnych przy uprawie i czyszczeniu wikliny, wśród których były również narzędzia pomysłu p. Jana Białoboka, kierownika działu wikliniarskiego w Puławach.

Ekspozyty na wystawę nadesłały oprócz Puław następujące instytucje i firmy: Szkołki w Podzamczu, ładną kolekcję wikliny koszykarskiej; Okręgowe Tow. Rolnicze w Łomży niektóre odmiany wikliny koszykarskiej; firma w Łomży p. n. „Przemysł Koszykarski — wyroby koszykarskie; Pomorska fabryka mebli koszykarskich i hurtowni koszykarskich w Chełmie — komplety pięknych mebli i wyroby koszykarskie; Poznań — Syndykat Koszykarski w Poznaniu; Okręgowe Tow. Poleskie — okazy wikliny z nad Prypeci i Stochodu i pałaki na obręcz do beczek.

Powszechną uwagę zwracały wyroby więźniów z ul. Dzielnej, Długiej, z Mokotowa i Chęcin.

Więzienia wystawiły nie tylko komplet różnorodnych wyrobów koszykarskich i garnitury mebli artystycznie wykonanych, ale dały obfity materiał w postaci praktycznie zrobionych zwykłych koszy, używanych w życiu codziennem, zarówno przez ogrodnika jak i rolnika, jak i przy gospodarstwie domowem. Na dział zwykłych koszy, jako posiadających duże znaczenie, więzienia zwracają szczególną uwagę, przez co wyświadczaają społeczeństwu ogromną przysługę. Należy podkreślić, że pp. Inspektorzy działu pracy w więzieniach, działalność swą traktują wysoce

po obywatelsku, z całym poświęceniem, przez co przynoszą więzniom „ulgę w niedoli“. Zarówno wszystkie komplety mebli, jak i wszelkie wyroby koszykarskie, zostały w pierwszym dniu wystawy kupione przez zwiedzającą publiczność; oprócz tego wpłynęło dużo zamówień. Wśród wielu innych eksponatów, zwracał na siebie uwagę przyrząd do szybkiego i miarowego wyrobu koszy okrągłych, do pakowania owoców, pomysłu p. Książkiewicza.

W czasie wystawy w dniu 6, 7 i 8 lutego odbywał się kurs, od godziny 12 do 2, wyrobu koszyków do pakowania i zbierania owoców, pod kierownictwem prof. A. Nowińskiego; od 4 do 6 kurs o sortowaniu i pakowaniu owoców, prowadzony przez prof. dr. St. Golińskiego i od 6 do 8 o uprawie wikliny koszykarskiej, przez p. Jana Białoboka, kierownika działu wikliniarskiego w Instytucie Naukowym w Puławach.— Z kursu korzystało 62 słuchaczy i przedstawiciele niektórych Okręgowych Tow. Rolniczych. W okresie wystawy zorganizowano 3 zebrania, na których byli przedstawiciele W-łu Ogrodniczego C. T. R. i osoby zaproszone, w celu ujednostajnienia najlepszego typu pak i koszyków do pakowania owoców.

Wymiary i bliższe szczegóły będą podane w pismach. Eksponaty potrzebne na wykłady nadesłały bezinteresownie „Warsz. Ziem. Spółka Owocarska“ i „Warszawski Syndykat Ogrodniczy“.

Organizacją wystawy i kursów zajął się kierownik Wydziału Ogrodniczego C. T. R., p. Cz. Tomaszewski.

Wiadomości bieżące.

Miesięczne zebranie członków Małop. Tow. Ogrodniczego odbędzie się w poniedziałek, 6 marca, o godz. 19-ej, w sali parterowej Tow. Gospodarskiego we Lwowie, Kopernika 20. W czasie posiedzenia p. Insp. E. Poluszyński wypowie referat p. t. „Pomologia i systemy pomologiczne“, zaś p. S. Makowiecki przeczyta notatkę p. t. „Ziemia dla ogrodników“. Na zakończenie pomiędzy obecnych zostaną rozlosowane różne nasiona warzywne i kwiatowe. Goście mile będą widziani.

Wystawa złocieni. Małopolskie Tow. Ogrodnicze we Lwowie, proponuje urządzić we wrześniu lub październiku b. r. „Wystawę złocieni (chryzantemów)“ obok których chętnie widziane będą i inne produkty ogrodnicze. Redakcja „Miesięcznika“ uprasza swych Czytelników, a głównie pp Ogrodników i właścicieli ogrodów z prowincji, o wypowiedzenie się, czy popierają myśl urządzenia podobnej wystawy i czy ewen-

tualnie pragną przyjąć w niej udział jako wystawcy?

Kursy pszczelnicze w Radomiu. Wydział Ogrodniczy przy Radomsk. Pow. Tow. Rolnicz. Radom, Lubelska 46, w celu szerzenia wiedzy pszczelniczej urządza kilkotygodniowe wieczorowe kursy pszczelnicze. Kursy te prowadzone będą w ten sposób, by dały ogólne podstawy wiedzy pszczelniczej takim, którzy nie mają żadnych wiadomości pszczelniczych, a również, by dały uzupełnienie wiedzy i dla tych, którzy mają już praktykę pszczelniczą nie posiadają zaś podstaw teoretycznych. Wykłady prowadzone będą w sposób poglądowy, w ramach jednakże kursów średnich. Kursy rozpoczną się w drugiej połowie lutego i trwać będą do końca marca, dwa razy w tygodniu po dwie godziny. Po skończeniu kursu zorganizowana będzie praktyka w pasiece. Wszelkich bliższych wyjaśnień udziela się na miejscu. Wpisy przyj-

muje się w biurze Wydziału Ogrodniczego Radomsk. Pow. Tow. Roln. do 16 lutego b. r.

Program kursów pszczelniczych:

1) Życie pszczół. 2) Doskonalenie się uli. 3) Całoroczna gospodarka w ulach ramowych. 4) Choroby pszczół. 5) Literatura pszczelnicza. Razem godzin wykładowych 24. Wykłady odbywać się będą dwa razy w tygodniu po dwie godziny, wieczorami. Po skończeniu kursów zajęcia praktyczne w pasiece, z objaśnieniami przez cały sezon.

Z jarmarku nasiennego w Warszawie. Na odbytym jarmarku nasieniem w dniach od 10 do 14 stycznia, najokazalej wystawili nasiona: Gospodarstwo rolno leśne m. st. Warszawy „Agril“ i Ogród szkolny Wyż. Szkoły ogrod w Warszawie. Ogółem było wystawców około 16-tu, co jak na Polskę to zbyt mało. Również i kupujących także niewiele. Ceny ważniejszych nasion za 1 kg. były: Kapusta wczesna Wolska 3000 Mk, cebula żyław. 2500, marchew od 550, buraki ćwikł. do 630, pietruszka 1260, fasola 250—360, pie-

truszka 1260, fasola 250—360, groch 450. Rozumie się ceny hurtowne. Poszukiwaniami były: ogórki, koper i pietruszka.

Na posiedzeniu Koła Wytwórców Nasion dnia 12 stycznia oznaczono ceny maksymalne nasion warzywnych w handlu detalicznym za 400 gram (jeden funt): Buraki Egipskie 600 Mk., cebula żyławska 2500, fasola 360—400, grochy 400—460, kalarepa 4000, kapusta głowiasta 3—4600, marchew nantejska 1800, ogórki 4000, pietruszka 1200, sałaty 3000. *Z. S.*

Ciekawe ceny nasion. O ile niezdrowe stosunki panują obecnie w handlu także i ogrodniczym, — świadczy poniżej przedstawione porównania cen nasion w różnych dzielnicach Polski:

Gatunek nasion	Cena w Mk za 1 kg		
	Lwów	Warszawa	Toruń
Buraki Egipskie . . .	880	1500	2500
Cebulz Żyławska . . .	4500	6000	6500
Fasola Cud Francji . . .	500	750	2500
Groch Cud Ameryki . . .	500	1050	2000
Kapusta Brunszwicka . . .	4000	6000	7500
Marchew Nantejska . . .	3200	3500	5000

awu.

Od Redakcji. Poszukujemy do nabycia dawniejsze roczniki „Ogrodnika Polskiego“, jako też i inne wydawnictwa periodyczne i dzieła ogrodnicze, tak polskie, jak i w obcych językach. Tytuły prosimy nadsyłać pod adresem naszej Redakcji, Lwów, Kopernika 20. — Ceny do umowy.

Od Administracji. Cena prenumeraty „Miesięcznika Ogrodniczego“ na kwartał II pozostaje bez zmiany, t. j. 200 Mk. Zeszyt kwietniowy „Miesięcznika“ otrzymają tylko te osoby czy firmy, które nadesłały przedpłatę na kwartał II. — Uprzejmie prosimy o możliwy pośpiech.