

MIESIĘCZNIK OGRODNICZY

Prof. E. JANKOWSKI.

Nad czym radzić?

Tow. Ogrodn. Warszawskie zapowiada na wrzesień r. 1922 Zjazd V-ty owocoznawców, wraz z wystawą. Zjazd taki, jak uchwalono na Wielkim Zjeździe Ogrodn. w Warszawie w 1917, miał się odbyć w r. 1918. Ale że *vaut mieux tard, qua jamais* dobrze że choć spóźniony dojdzie do skutku w r. p. Bo w istocie, jest on nam bardzo potrzebny, jak to postaram się uzasadnić dalej. Pragnę bowiem już teraz wypowiedzieć się, nad czym Zjazd ten obradowałby powinien, żeby jego wyniki były dla Polski jak najdonioślejsze, zwłaszcza w tej dobie, gdy ona niejako na nowo buduje swe szersze życie ekonomiczne.

Mamy wszyscy nadzieję, że Zjazd ten będzie naprawdę wszechpolskim, a więc pod jego obrady powinno być wzięte to, co wszystkie dzielnice kraju, w nową formę złożonego, obchodzić może. Dla tego wyłączyłbym z programu narady nad doborami owoców. Dla okolic mających klimaty i stanowiska, a nawet gleby, różne, od wielkiej ogólnej przeciętnej, muszą być układane doборы odrębne, często bardzo od normalnego różne. Układać je mogą tylko owocoznawcy miejscowi, od dawna z warunkami życia i mający wyrobione na praktyce i długim dostrzeganiu oparte zdanie co do odmian, do szerszej hodowli nadających się. Każdy krok w tej dziedzinie fałszywie zrobiony, każda rada mylnie udzielona przyniosą znaczne szkody materialne. Dla wielu zaś okolic środkowej Polski, dobór normalny, jeszcze w styczniu r. b. na małym Zjeździe warszawskim poprawiony, może wystarczyć. Natomiast widzę dużą ilość innych przedmiotów ważnych i pilnych, które Zjazd rozstrząsać powinien. Choćby nawet nie dał, co do niektórych ostatecznie pewnych i stanowczo określonych wskazań, w każdym razie może rozwiązanie tych zagadnień wprowadzić na właściwą drogę. Krocząc po niej dalej, dojdziemy do pożądanых wyników.

Do zadań takich zaliczymy następujące:

1. Jakie i gdzie w przydatnych do tego okolicach Polski, powinny powstać komory owocowe? Czesi przez to określenie pojmują takie miejsca, w których darzą się lepiej niż indziej pewne owoce i dlatego u nich właśnie rozwinęła się wielka hodowla tych owoców. Więc takimi u nas są: brzegi Sanu i Wisły dla śliwek, wzgórze pod płockiem itp. dla gruszy, góry Sto-Krzyskie i Podhale dla jabłoni, bielice na marglach dla czereśni. Powstanie takich nowych komór oraz rozszerzenie już

istniejących, dałaby nam materiał owocowy dla przemysłu przetwórczego i na wywóz za granicę, rozumie się, po zaspokojeniu własnych potrzeb.

2. Trzeba się zająć wskazaniem co do uprawy polowej drzew owocowych, która tu i ówdzie powstała już samorzutnie, daje dobre wyniki, popierając wytwórczość rolną.

3. Wykreślenie zasad rozwoju sadownictwa na małej i ledwie średniej własności, która w oczach naszych powstaje pod wpływem reformy rolnej. Obok gospodarstw włościańskich różnego typu, są tu małe folwarczki od 50, rzadziej do 100 ha ziemi obejmującej, w ręku byłych wojskowych, urzędników itp. ludzi inteligentnych, a często i zawodowo choć trochę przygotowanych.

4. Raz nareszcie wypada pomówić w gronie miarodajnym, o użytkowaniu murów, ścian, parkanów i wzgórz stromych, na południe wystawionych, za pomocą drzew i krzewów owocowych, takich jak: morele, brzoskwinie, winorośl, zimowe grusze.

5. Zjazd może wskazać w jakich warunkach należy zakładać powidłarnie, a w jakich suszarnie i co trzeba suszyć?

6. Należy omówić wielce ważną sprawę wyrobu jabłeczniaka i win owocowych, tak dobrze mogących zastąpić winogronowe, których Polska wytwarzać nie zdoła.

7. Drzewa owocowe przy drogach, które postanowiło to dość w odpowiednich warunkach Ministr. robót publicznych, a którymi zajmowało się nawet (dość niefortunnie) Minister. kultury i sztuki, są też przedmiotem godnym uwagi Zjazdu.

Trzeba dalej pomówić o nieszczęsnym naszym handlu owocowym i jarmarkach, agentach, spółkach, wywozie itd. chociaż z pewnością tej trudnej sprawy Zjazd nie załatwi, ale na jej rozwiązanie może rzucić niejeden promień światła.

9. W związku z tem jest przechowywanie owoców w chłodniach i przewożenie ich w ochładzanych wagonach.

10. Opakowania owoców, które wartoby doprowadzić do pewnego typu, udzielając wskazówek wytwórciom, jakie są z nich dla pewnych owoców najodpowiedniejsze i jakim warunkom powinny czynić zadość.

Wyliczonego materiału jest prawie za dużo, ale trzeba skorzystać ze Zjazdu ogólnego polskiego i pomówić o tem wszystkim, bo to są sprawy nagle, jeżeli rodzime sadownictwo ma zaspokoić wszystkie potrzeby kraju i nadto stać się dla niego źródłem dochodów, z wywozu, jak być powinno.

Nie sądzę, żebym wyczerpał wszystkie pytania, stawiane nam przez praktykę. Mogą inni ten zarys uzupełniać. W tem treściwym zestawieniu chciałem tylko poruszyć nasz światek owocoznawczy i sadowniczy do zajęcia się zawczasu przygotowaniem Zjazdu V-go.

Sądzę w końcu, że leżałoby w interesie powodzenia tego społecznego przedsięwzięcia, żeby te uwagi moje skromne, zechciały omówić lub przynajmniej przedrukować nasze czasopisma rolnicze i ogrodnicze i to jak najprędzej.

PROF. ED. JANKOWSKI.

W sprawie sadów handlowych.

Dalszy ciąg.

Bursztówka polska różni się zarówno od czeskiej (miśniskiej), jak i od styryjskiej. Jabłuszko to jest nieco większe, a zato mniej lśniące i mniej żywo zabarwione. Ale pozatem w smaku i trwałości nie ustępuje obcym. Prawdopodobnie jest to siewka z bursztówki szlachetnej (czeskiej) bo tę wprowadzili do nas zakonnicy, już w w. XVI, czego są ślady. Zapewne i styryjska też w taki sposób powstała.

Pomimo swej dawności Bursztówka szlachetna u nas się nie utrzymała, a i ta polska znajduje się rzadko i głównie w starych sadach. Powodem tego jest, że i ta Bursztówka zaczyna rodzić późno, lubo nieco wcześniej, niż szlachetna, bo — od roku 15-go, po posadzeniu. Pełne urodzaje przypadają jednak dopiero około r. 40-go życia.

Jak wszystkie odmiany rodzące późno, rozrasta się Bursztówka polska szeroko, dając koronę sklepistą, o cienkich gałąskach, średnio zwartą. Na mróz i suszę jest wytrzymała, od chorób mało cierpi, owoce rzadko podlegają czarnemu grzybkowi. Są one bardzo smaczne, choć jędrne, a trwające łatwo do wiosny, lecz już i na Boże Narodzenie są jadalne. Stanowią materiał pierwszorzędny na wyrób wina jabłkowego, mającego u nas, na czystych drożdżach, wielką przyszłość.

Przy podkrzesaniu koron, odmiana ta byłaby przydatna na drogi, bo owoce mocno się trzymają na drzewie, także do uprawy polnej możnaby ją zalecać. Ale biorąc za wzór inne Bursztówki, niewątpliwie należałoby dla niej wskazać, jako najlepsze stanowiska: podnożne stoki Łysogór, wzgórze Podhala i zbocza Wielkiego Beskidu. Tam możnaby założyć wielkie sady tej szlachetnej odmiany, takie, jakie się widzi na górach Czeskich i reglach Szwajcarskich. Jabłko to nadaje się wybornie do handlu i przewozu. Co do Glogierówki, to sądzę, że jest jabłkiem polskim, choć pod nazwą Putimki (r. Putiwki), spotkaliśmy ją na Ukrainie, a synonim Sarepskie Langerfelda, dany jej przez niektórych pomologów rosyjskich, jest późniejszej daty i niczego nie dowodzi. Jakkolwiek spotkałem je u proboszcza w Piątku, około r. 1880, to jednak rozpowszechniła się od Zygmunta Glogera, który stare drzewo odziedziczył po ojcu, w Jeżewie, pod Tykocinem, i pierwszy na nie zwrócił uwagę, w „Ogrodniku Polskim“. Na cześć tego wybit-

nego archeologa i badacza przeszłości naszej, nazwaliśmy to cenne jabłko Glogierówką. Prof. Edw. Janczewski napotykał je na Litwie, pod nazwą Pepinki i nazwał Pepinka litewska. „Pepinka“ to niby siewka, otóż nie ma żadnej pewności że Glogierówka jest siewka litewska i dla tego tę nazwę uważamy za nieodpowiednią — choć i Glogierowie, zdaje się, jej nie otrzymali, ale się od nich w Polsce rozpowszechniła.

Jest bowiem wszędzie: zarówno we Wschod. Małopolsce, jak pod Warszawą, na Rusi, jak nad Bałtykiem (widziałem piękne owoce w samej Połudze).

Jestto niewątpliwie cenne jabłko i tak je określili cudzoziemcy. Lucas ją uznał za nową, nieznaną odmianę, bardzo cenną. Owocoznawcy francuzcy, którym ją posłałem, też jej nie znali, ale niewyróżnili, bo we Francji stała się jabłkiem wczesnem, prawie letniem, a takich, jak wiadomo, nie potrzebujemy, zwłaszcza drobnych.

Ale żeby Glogierówka ujawniła swe cenne przymioty, wymaga odpowiednich warunków i umiejętnej hodowli.

Przedewszystkiem bowiem chociaż jest jabłkiem średniej wielkości, ale że ma skłonność do nadmiernego zawiązywania, więc w ziemiach chudszych lub w razie suszy, daje owoce duże tylko jak orzechy włoskie. Należy temu zapobiegać, już nie tylko odejmując nadmiar, jak najwcześniej, ale jeszcze lepiej — przecinając co drugi rok gałęzie, zwłaszcza zwieszające się. Obfite i częste zasilanie normalne, a nawet dostateczne podlewanie cieklami nawozami w lecie, bardzo jest potrzebne.

Pozatem podlega łatwo grzybowi czarnemu, ale zdrowo wyrastają owoce w ziemiach żyznych i przy skrapianiu drzew ciecżą bordoską.

Jabłko to należy do grupy gołąbków, więc z ogólnego pokroju przypomina Tyrolki, ale przy ogonku jest zaokrąglone. Skórkę ma bardzo cienką, jasno słomkowo-żółtą, w dojrzeniu prawie białawą, z pięknym rumieńcem, często bardzo silnym, co je czyni apetycznem. Mięso białe i tak miękkie, że się w ustach prawie rozpląwa; jestto najmniejsze z jabłek naszych, późniejszych. Smak słodki, przyjemny, lekko winkowaty. Na marmelady bardzo przydatna.

Na karłach, szczepionych na rajskim, wyrasta duże. Próbowalem je torebkować, a wtedy, wcale nie ustępowała Tyrolce (*Weisser Rosmarin*). Zaczyna dojrzewać w końcu października i trwa do Bożego Narodzenia. Na Litwie jest już jabłkiem zimowem, ale w chłodnem pomieszczeniu i u nas trwać może do marca nawet.

Drzewo najlepiej rośnie i rodzi w mądach i lekkich glinach (pod Wilnem); mniej się udaje na popielatce i bielicach, ale zasilane i tu wydaje piękne owoce. W piaskach ślicznie się zabarwia, ale drobnieje, więc trzeba je obficie zasilać, a zalewanie ziemi wydałoby niewątpliwie doskonałe wyniki.

Wzrost drzewa raczej słaby, ale w madach wyrasta dość duże prawie stożkowe (Otwock), wtedy obwieszone pięknymi owocami, na obwisłych parasolowato gałęziach, ślicznie wygląda, już w końcu lata. Gałązki wygięte, nadają mu pozór drzewa płaczącego. Liście miękkie, pędy cienkie, pęki kwiatowe bardzo liczne, omszone lub białawo-wielniste. Rodliwość tak wielka (często nawet rodzi co rok), że sporo owoców zawiązuje się już na szczepkach starszych, w szkółce.

O ile nie jest bogato zasilane, oczywiście, przy tej płodności, długo żyć nie może.

Do uprawy polowej nie przydatna. Na rynku ceniona i poszukiwana, Glogierówka z trudem może być przedmiotem wywozu. Nadawałoby się do tego tylko większe okazy (zwłaszcza z drzew karłowych), z którymi trzeba się obchodzić bardzo ostrożnie, owijać w podwójną bibułkę i przy pakowaniu nie ugniatać, bo łatwo dostaje od tego plamy.

W odpowiedniej ziemi i przy starannej hodowli, jest Glogierówka dobrem i korzystnym jabłkiem handlowym, ale bez wypróbowania na mniejszą skalę, jak się będzie udawała, w danym miejscu, sadzić jej w większej ilości, nie radzę.

M. ZAJĄC

Przeroby owoców i warzyw.

(Ciąg dalszy).

Masło owocowe (Latwerge). Jest to mieszanina soku i mięszu owocowego (najlepiej różnorodnych słodkich owoców) zagęszczona dość silnie, zazwyczaj aż czernieje cała masa, bez cukru lub tylko z małym dodatkiem. Sok uzyskuje się zwykle ze słodkich jabłek i gruszek razem; jak trudno o owoce to z marchwi lub buraków cukrowych.

Uzyskany sok przez prasowanie lub zagotowanie i przeprasowanie zagotowuje się najpierw sam aż dobrze zgęstnieje, a potem dodaje się miazgę owocową przedtem zagotowaną i przefasowaną z sliwek, mirabelek, renklond, pigw albo i melonów, dyni, jabłek, gruszek i gotuje, ustawicznie mieszając. Według dodanego owocu nazywa się to masło mirabelkowe, śliwkowe etc. Zazwyczaj daje się na 2—3 części soku, 1 część miazgi owocowej. Gdy się doda więcej miazgi, to będzie masła więcej, ale całość traci na delikatności i podobna więcej do powidła. Przechowuje się tak samo jak powidło. Można dodawać cynamon, goździki etc. Czasem farbuje się te produkta sokiem borówek lub bżyny. Sok z niedojrzałych winogron doskonale się tu nadaje ale reguła, że owoce mają być zupełnie dojrzałe. Produkta te są wcale dobrą rzeczą a ulubione są szczególnie nad dolnym Renem.

Pulpa jest to tak zwany półfabrykat robiony w tym celu, aby jak najprędzej dużo owoców zakonserwować — a potem w wolnej chwili przyrządza się z tego co potrzeba. Bierze się więc dojrzałe a nawet i przejrzałe owoce z małym dodatkiem wody (by się nie przepaliły) rozgotowuje, fasuje i gorące do wysiarkowanych i podgrzanych butli

napelnia, natychmiast korkuje i parafinuje, ale aby być pewnym, nie zapomnieć o pastylkach benzoesowych. Masa ta może potem służyć na wyrób właściwych marmelad, lodów, kompotów (tych niemieckich), ciastek, tortów itp. Cukiernie bardzo chętnie masę taką kupują.

Soki dadzą się sporządzać ze wszystkich prawie dojrzałych owoców, ale najlepsze są z malin, truskawek, poziomek, ostrężyn zwłaszcza amerykańskich, porzeczek i czarnych wiśni. Dereń też wybornie się na ten cel nadaje, jak niemniej i aromatyczne jabłka.

Soki uzyskuje się na 4 sposoby: a) za pomocą fermentacji, b) sterylizacji, c) wyciąga się sok przesypanym cukrem i d) przez wylugowanie parą.

Pierwszy sposób jakkolwiek daje najczystszy sok, ale duże roboty, bo najpierw fermentowanie a potem zagotowanie jak przy innych sposobach, pozatem traci trochę na aromacie, a co najważniejsze, że marnujemy cukier owocowy, przemieniający się przy fermentacji w alkohol, który znowu przy zagotowaniu się ulatnia.

Przy następnej metodzie postępuje się tak: Wyciska się sok praską lub wyciąga cukrem, albo rozgotowuje się owoce i scedza się potem sok przez gęste płótno lub flanelkę. Soki tak uzyskane daje się do możliwie dużych flaszek np. 2 l. i sterylizuje się 15 minut na 65–70° C, poczem się flaszki dobrze zatyka. Sok stoi 3–4 tygodni póki się dobrze nie sklaruje i osad należyć nie osiadzie, potem spuszcza się ostrożnie z osadu, słodzi się odpowiednio i zlewa w mniejsze flaszki (najlepiej 1/2 litrowe). Sterylizuje jak poprzednio i potem należyć korki zalewa (dobrze jest na korek dać szmatkę i na to rozrobiony gips — doskonale trzyma). Albo też uzyskany sok na początku filtruje się i słodzi nie nadmiernie, by nie zakrywać zapachu i smaku naturalnego i sterylizuje raz tylko, przez co oszczędza się podwójnego gotowania, korkowania, spuszczenia itp. Dodawanie dużo cukru np. na 1 litr soku 1 1/2 kg. cukru daje syrop i to się trzyma wyśmienicie, choćby bez hermetycznego zamknięcia, bo drożdże ani inne drobnoustroje nie mogą się rozwijać w tak skoncentrowanym roztworze cukru. Można w ten sposób nawet surowe soki całkiem bez gotowania przechowywać, a odznaczają się one wspaniałym zapachem.

Soki wyciągnięte cukrem z dojrzałych jagód (truskawki, maliny i rabarbar), wprawdzie trudno się filtrują, ale można je od razu na surowo przechowywać w szczelnie zatkanym flaszkach w chłodnej piwnicy, bezpieczniej jednak sterylizować je 10 minut przy 70° C. nigdy wyżej. Soki takie są najsmaczniejsze.

W nowszych czasach wyłoniła się najdogodniejsza metoda wylugowania soku za pomocą pary, do czego sporządzono odpowiednie aparaty, z których najdogodniejszy był „Dreyera“ fabrykowany przez Rex Konservenglas-Gesellschaft Hamburg v. d. H. Ostatecznie można wziąć duży wysoki blaszak ze szczelną nakrywką np. od tych różnych Wecków. Daje się na dno odpowiednią podstawkę, choćby 2 cegły, na to wstawia półmisek możliwie wysoki. Na dno nalewa się 3–4 litry wody, a gdy ta wrzeć zacznie, owoce w bawełnianej flanelce cukrem przesypane daje się do naczynia tak, aby owoce wisiały tuż nad półmiskiem, końce flanelki, odgiąwszy na zewnątrz naczynia, przyciska się dobrze pokrywą — no i para działając na owoce sprawia, że czystutki sok już osłodzony spływa do półmiska, skąd zlewać go wprost do podgrzanych flaszek i dobrze zakorkować. Więcej jak 4 kg. owoców naraz się

nie daje, a paruje się je 45–50 minut najwyżej, gdyby było więcej naraz owoców to środek masy nie zostanie należycie wylugowany. Bardzo pogniecione owoce dają sok mętnawy. Pozostałe owoce z dodatkiem świeżych i nieco dosłodzone dają wcale znośną marmeladę. Bardzo to wygodna i do celu prowadząca metoda, tak że nikt nie żałuje wydatku na te aparaty.

Można także jak już nadmieniliśmy sporządzać soki na zimno przede wszystkim z różnych jagód. W tym celu na 5 kg. owoców trochę rozgniecionych, o ile chodzi o porzeczki i wiśnie, nalewa się 4 litry przegotowanej, ochłodzonej wody, w której rozpuszczono 60–80 gr. kwasu winnego i tak to stoi nakryte w chłodnym miejscu 24–30 godzin. Uzyskany sok cedi się przez gęste płótno lub filtruje, a potem dodaje się na 1 l. soku 1 kg. cukru, a nawet i więcej (można było owoce odrazu cukrem przesytać bez dodatku wody), o ile możliwości niefarbowanego, poczem do flaszek małych, które były wysiarkowane lub spirytusem wypłukane i zatyka np. korkiem z waty i chłodno przechowuje. Dodatek kwasu winnego dużo dopomaga do konserwowania tych soków.

Na zakończenie rzeczy o sokach podajemy jeszcze 2 recepty na sok truskawkowy:

1 recepta: Na 1 kg. dojrzałych truskawek 1 kg. cukru. Najprzód gotuje się cukier w $\frac{2}{10}$ litra wody w rondlu miedzianym lub emaliowanym, gdy cukier tworzy perelki, wrzuca się owoce i srebrną łyżką ostrożnie się porusza. Po 5 minutach sok się gotuje perląc i podnosząc, wtedy zdejmuje się rondel i wyrzuca ostrożnie na płótno, przez które bez ugniataania sok scieka. Gdy ostygnie, zlewa się ostrożnie z osadu do flaszek małych, korkuje, zalewa smołą lub gipsem i przechowuje w chłodzie. Pozostałe truskawki służą na marmeladę.

2 recepta: Na płótno trochę zagłębione daje się truskawki polowione srebrną łyżką i na to warstwami cukier miałki, po 24 godzinach scieknie wszystek sok do podstawionego półmiska i zlewa się do flaszeczek. W chłodnym miejscu trzyma się latami, wciąż dobrzejąc jak wino. Osad pewien się utworzy, ale to na dobroć nic nie wpływa. Sok taki nadaje się znakomicie na lody i tak zwane bowle. Najlepiej na soki nadaje się odmiana „Król Albert”, bo ma soku najwięcej i jest bardzo aromatyczna.

Wspomniana bowla robi się np. tak: 2 flaszki wina jabłkowego lekkiego, $\frac{1}{3}$ litra wina porzeczkowego, 180 gr. cukru i małą flaszkę wody sodowej. Cukier w kawałkach na 2 godziny przedtem polewa się winem jabłkowym celem rozpuszczenia go, poczem dolewa się resztę jablecznika i porzeczniak i następnie wrzuca się do tego dowolną ilość całych dojrzałych truskawek, najlepiej miesięcznych drobnych a aromatycznych. Nareszcie tuż przed podaniem dodaje się sodową wodę. Niemcy to ogromnie lubią, a przyznać trzeba, że nie bez słusności.

Galaretki jest to zagęszczony sok owoców o konsystencji galaretowej, z mniejszym lub większym dodatkiem cukru. Metoda tego przerobu jest bardzo korzystna, bo właśnie można tu zużytkować jeszcze niedojrzałe owoce i różne padalki a nawet obierzyny (łupki) z owoców. Dobrze zrobione galaretki są ładniejsze i smaczniejsze nawet od marmelad, dadzą się zużytkować wszechstronnie a nawet zastąpić soki, przechowują się przytem łatwiej i krócej się gotują. Całą ambicją przy wyrobie galaretek jest osiągnięcie przejrzystych o pięknej naturalnej barwie produktów, co osiąga się zazwyczaj szybkim gotowaniem

na ostrym ogniu i dodawaniem cukru pod koniec roboty. Najlepiej galarecięją owoce niedojrzałe i to nie wszystkie, truskawki np. nie posiadają pektyny prawie wcale, za dodatkiem jednak soku porzeczek otrzyma się doskonałą galaretkę i z truskawek, sok jabłkowy także znakomicie galarecięją, sama jednak jabłkowa galaretka jest trochę mdła, więc dodaje się soku porzeczkowego lub malinowego. Śliczne także galaretki daje dereń, a bardzo smaczne: sok mieszany z jabłkiem, porzeczek i w $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{6}$ smorodzyń. Wogóle można robić dowolne zestawienia tak jak przy marmeladach.

Zagotowywanie odbywa się w płaskich naczyniach w niewielkich ilościach naraz szybko na ostrym ogniu, robiąc od czasu do czasu próbę: kropla płynąc na szkle lub chłodnej porcelanie gdy szybko tężeje lub gdy z łyżki płyn spada grubymi soplami, wtedy galaretka gotowa. Przegotujemy za długo, pektyna rozbita i nie będzie już galaretkę a coś niby gęsty syrop niby miód owocowy. Gorącą jeszcze galaretkę nalewa się do podgrzanych słoików możliwie szerokich, pełniutko i nakrywa przed muchami papierem. Kiedy ostygnie, daje się płatek papieru bibuły do otworu słoja dostosowany a umaczany w spirytusie czy w rumie, albo na bibuły krążek sypie się soli salicylowej albo kwasu benzoosowego i zawiązuje powierzchu szczelnie papierem pergaminowym albo zwykłym umaczanym w białku lub mleku. Im przejrzystsza galaretka tem apetyczniejsza, ale i brak przejrzystości nie wiele szkodzi. Robią także galaretki z dodatkiem żelatyny, ale to tylko do rychłego użycia. Dłużej już trzymają się z dodatkiem wygotowanych alg morskich, są jednak mniej smaczne.

Im naczynie do gotowania płytsze i szersze, tem prędzej galaretka gotowa. Sok na galaretkę uzyskuje się przez wyciśnięcie na prasce lub jak np. przy jabłkach także przez zagotowanie z wodą i następne odcedzenie, uważać tylko by nierozgotować owoców bo galaretka wtedy mętna.

Na galaretki nadają się szczególniej jabłka (nawet padalki), porzeczki, borówki, agrest, pigwy, dereń. Owoce przejrziałe absolutnie nie nadają się na ten cel. Maliny i truskawki tylko za dodatkiem porzeczkowego soku. Śliwki mają dużo pektyny, ale galaretki z nich nieszczególno smaku. Na zimnej drodze też można zrobić galaretkę z porzeczek. Na 1 litr soku bierze się pół kg. cukru grysikowego, który dodaje się małemi porcjami do soku wciąż mieszając i to mieszanie najmniej godzinę trwać musi, poczem daje się do słoików, zawiązuje itd. Galaretka taka jest nieprzezroczysta, ale w smaku bardzo dobra.

Aby zapobiec często zdarzającemu się przy wszystkich produktach wykryształizowaniu cukru, tak zwanemu skrupieniu, trzeba starać się o bardzo dokładne zamknięcie słoji. Wogóle o ile cukier w danych produktach przekracza 50% to przy dostępie powietrza następuje z reguły wykryształizowanie.

Owoce w galaretkce. Dobrze galaretyzujący sok zagęszcza się tak jak przy robieniu galaretki i zalewają się nim różne owoce poprzednio osobno gotowane i w słoiki ułożone. Szczególno truskawki maliny, ożyny agrest, winogrona dobrze się na ten cel nadają. Doskonale się przechowują gdy w hermetycznych słoikach sterylizuje się to 15 minut przy 80—85° C. Kto lubi, dodaje się goździki, cynamon, wanilię, cytrynowy kwas itp. Owoce takie do pieczystego są wysmienite.

Miód o w o c o w y (Obstkraut). Sok jabłek słodkich przedewszystkiem, gruszek itp. silnie gotowaniem zagęszczony bez cukru, którego

jednak dodaje się trochę przy przeróbce padalek niezupełnie dojrzałych, ale z reguły zużywa się tylko dojrzałe owoce. Jest to zatem rodzaj całkiem gęstego, ciemnego syropu. Głównie przerabia się w ten sposób słodkie jabłka i gruszki, a często dodaje się soku marchwi lub cukrowych buraków. Przechowuje się jak zwykle w kamionkowych naczyniach a służy na chleb.

Ze 100 kg. owoców uzyskuje się 12–15 klg. gotowego produktu. Także uleżałe gruszki z dodatkiem soku jabłkowego dobrze się w ten sposób przerabiają.

Ocet. Jakkolwiek ocet to produkt tani, ale w dzisiejszych czasach znowu nie tak bardzo, warto tedy zająć się i tą metodą zużytkowania owoców. Im owoc dojrzałszy zatem słodszy to i ocet będzie mocniejszy. Zbyt zielonych padalek nie warto przerabiać bo ocet będzie bardzo lichey chyba że dodamy pewną ilość cukru. Na ogół mniema się, że z bardzo kwaśnych owoców będzie ocet najmocniejszy, a to wręcz przeciwnie, bo co innego kwas octowy, a co innego kwas owocowy. Kwas owocowy każda roślina organicznie wytwarza, kwas octowy powstaje tylko z alkoholu jako produkt chemicznych procesów i działania bakterii octowych. A zatem im owoce mają więcej cukru, tem więcej przez fermentację wytworzy się alkoholu, a z tego tem więcej bakterie wytworzą przy wysokiej temperaturze i dostępie powietrza, octu. Zatem z każdego wina, ale niezbyt mocnego w alkohol, może być ocet.

Najlepsza temperatura do fermentacji octowej 25–30° C. Aby ten ferment przyspieszyć daje się na 20–25 litrów wina 1–2 litry zagrzanego czystego dobrego octu winnego. Po 5–7 tygodniach ocet gotowy należy go spuścić do flaszek i chłodno przechowywać a do naczynia naleć świeżego wina — i fabryka octu trwać może bez przerwy.

Są zresztą różne metody fabrykacji octu: można przeprowadzić w osobnem naczyniu pierwę fermentację alkoholową czyli wino, a potem dopiero w drugiem naczyniu osobno fermentację octową — i to lepsza metoda, albo też odrazu w tem samem naczyniu.

Ocet można robić albo z jednego gatunku owoców, albo z rozmaitej mieszaniny.

Ocet ziołowy (korzenny) sporządza się w ten sposób, że wrzący ocet nalewa się na odnośne zioła albo też na słońcu pomalu ocet wyciąga odnośne składniki z ziół.

Limonady (octy owocowe). Na tego rodzaju produktu najlepiej się nadają owoce o silnym zapachu np. maliny. Zatem dojrzałe maliny na sucho zebrane daje się do garnka glinianego czy kamiennego polewa czystym octem winnym biorąc na 4 kg. jagód 1 litr octu. Masa ta w chłodnem miejscu stoi 3 dni mieszając ją co dnia 3–4 razy poczem scedza się sok i filtruje, następnie daje się na 2 litry soku 1½–1¾ kg. cukru mieszając, poczem gotuje się na ostrym ogniu 10–15 minut szumując starannie. Gotowanie to odbywa się w garnku szerokim, glinianym lub emaliovanym, broń Boże w miedzianem lub mosiężnem naczyniu — poczem zlewa się do flaszek, korkuje i chłodno przechowuje.

Tak samo sporządza się ocet-limoniadę z małych truskawek i innych, ale kto chce mieć szczególnie dobry to niech nie żałuje owoców i po nalaniu raz na owoce — zciąga się ocet i nalewa jeszcze raz na nową warstwę świeżych owoców. Resztki owoców o ile nie odprasowaliśmy z nich octu — za dodatkiem świeżych owoców zagotowane z cukrem dadzą dobre owoce w occie.

(C. d. n.)

STEFAN MAKOWIECKI.

Tamaryszek — *Tamarix* L.

W parkach naszych spotykamy niezliczoną ilość przeróżnych drzew i krzewów liściastych, które, aczkolwiek bardzo odmienne, jednak na pewną, stosunkowo niewielką odległość, zlewają się w jedną całość, prawie wcale nieodróżniając się jedno od drugiego. Tylko tamaryszek widziany czy to zbliska, czy zdaleka, całym swoim pokrojem tak mocno wyróżnia się od otoczenia, że kto go raz widział, ten go zapamięta i wszędzie natychmiast rozpozna. Bo też cieniuchne jego gałązki, bardzo wydłużone i mocno rozgałęzione, posiadając listeczki zamienione w łuski, robią wrażenie olbrzymich wrzósów, czy też przepięknych, dekoracyjnych szparagów (*Asparagus*). Nie dość na tem, bo leciuchne te pióropusze gałęzek zakończone są wydłużonemi pękami drobnionych kwiatów, barwy pięknie różowej, lub blado karminowej, które stopniowo wykwitają od czerwca, aż do jesieni. Barwa zieleni gałęzek i liści, zależnie od gatunku, jest świeżo zielona, lub też szaro niebieskawa, co jeszcze podnosi wartość zdobniczą tego niezwykłego krzewu.

Naukowo poznanych i w ogrodach hodowanych tamaryszków jest już 25 gatunków dziko rosnących w południowej Europie, w północnej Afryce i Azji. Niektóre z nich są bardzo wrażliwe na mróz, tu więc wymienię tylko te gatunki, które klimat nasz dość dobrze znoszą. A jeżeli niektóre z nich po ostrej zimie wyjdą pół martwe, to przycięte do żywego odbiją bardzo silnie i tegoż lata kwiat dadzą, stanowiąc rok rocznie wielką ozdobę ogrodów.

Tamaryszek francuski. (*Tamarix gallica* L., *T. pentandra* Pall.), jest to krzew na 150 cm, a czasem nawet drzewko do 350 cm wysokie. Gałązki i listeczki ma niebieskawo zabarwione. Kwiaty ciemno różowe. Na mrozy jest dość wytrzymały.

T. czarnomorski. (*T. odessana* Ster.) do poprzedniego dość podobny, lecz na mrozy najwytrzymalszy i jeszcze wyżej wyrastający. Miałem w parku okaz tego tamaryszka na 4 m wysoki, o pniu grubym, do 50 cm w obwodzie. Cierpiał on nieco przy mrozach silniejszych niż — 25° C., jednak następnie odnawiał się łatwo. Zabarwienie gałęzek i listeczków ma niebieskawe, zaś kwiaty blado różowe, w dużych kiściach, które rozwijają się w ciągu trzech letnich miesięcy.

T. indyjski (*T. indica* Willd.) posiada wzrost niższy, ulistnienie ciemniejsze zielone, kiście kwiatów bardziej wydłużone. Jest to może najpiękniejszy z tamaryszków, ale nieco wrażliwszy na mrozy.

T. afrykański (*T. africana* Poir.) różni się od poprzedniego ciemną barwą kory gałęzek i jeszcze większemi kiściami kwiatów.

T. piękny (*T. elegans* Spach.) ma liście i gałązki zabarwione odcieniem srebrzysto niebieskawym, co przy nadzwyczaj lekkim układzie gałęzek i ich wdzięcznem odgięciu, sprawia efekt nader estetyczny. Tworzy gęstą krzewinę do 2 m wysoką.

Wszystkie wyżej wymienione gatunki, chociaż wybitnie różne od *T. francuskiego*, jednak przez niektórych botaników są uważane za odmiany tegoż.

T. krymski (*T. taurica* Pall., *T. tetrandra* Pall.) w ojczyźnie swej bywa do 5 m wysoki, lecz u nas dość często przymarza i tworzy krzew średniej wysokości. Kwitnie wcześniej na wiosnę, jeszcze przed

rozwijaniem się liści, a więc na gałązkach zeszlórocznych, nieprzemarzniętych.

T. szczoteczko waty (*T. hispida aestivalis*), jest to gatunek nowszy, który niedawno został wprowadzony do naszych parków. Zwykle tworzy on krzew na 150—180 cm wysoki, dość zwarty, barwy żywo zielonej. Duże wiechy kwiatów ukazują się w środku lata, w odcieniach ciemno różowym lub blado karminowym. Pod koniec lipca b. r. widziałem ten piękny krzew w okolicach Warszawy; z powodu wielkiej posuchy obok rosące jaśmińce i lilaki stały prawie martwe, o liściach zupełnie zeschniętych, zaś świeżo zielony tamaryszek zdawał się wcale posuchy nie odczuwać.

Tamaryszki zdrowo rosące widziałem tak na ziemiach ciężkich, gliniastych, jak i na piaskach, byle te zawierały dostateczną ilość pierwiastków odżywczych. Nie wymagają dużo wody gruntowej, zadawalnią się stanowiskiem dość suchem, ale równie dobrze rośnie nad brzegami wód, byle zawsze miał obfitość światła, najsilniejszych promieni słońca. Dobrze wygrzany krzew ma pod jesień gałązki mocniej stwardniałe, a tem samem odporniejszy jest na mrozy. Gdy czasem przymarznie — przyciąć go aż do żywego, a szybko się odnowi.

Mnożymy je najczęściej przez sadzonkowanie. W tym celu sadzonki należy naciąć w końcu jesieni, związać je w pęczki, położyć poziomo w piwnicy i nakryć warstwą piasku, albo też zadołować w ogrodzie, przykrywszy warstwą ziemi i suchymi liśćmi. Na wiosnę wysadzić w skrzyni inspektowej, albo też na grzędzie w ciepłym stanowisku i w razie braku deszczu podlewać, aż do należytego zakorzenienia. Również dobrze rosną sadzonki zielne tamaryszka, cięte w czerwcu i trzymane w skrzyniach inspektowych, pod zabilonami oknami.

Można też mnożyć tamaryszki z siewu. W tym celu świeże nasiona wysiewamy w skrzynki zaraz po dojrzaniu i przechowujemy je w miejscu wolnym od mrozu. Można też wysiewać je wiosną w skrzyni inspektowej, a następnie przepikować na grzędę, którą na pierwszą zimę zabezpieczamy od mrozu, pokrywając suchymi liśćmi, mchem, lub gałązkami jodłowymi. — Zaznaczam, że nasiona tamaryszków zachowują siłę kiełkowania nie długo, bo tylko do roku.

ALICJA DOBRZYŃIECKA.

Pieczarka (*Agaricus campestris*).

(Dokończenie).

Mamy 5 sposobów, przy zakładaniu grzęd:

1. Grzędy ze świeżego i suchego nawozu końskiego. Poprostu zbiera się suchy nawóz koński i rozkłada w przewiewnej szopie, aby lepiej wysechł, mieszając go przytem raz albo dwa razy na tydzień. Przy użyciu układa się ten nawóz warstwami w lekko stożkowaty stos i każdą warstwę dobrze zwilża wodą. Gdy temperatura w stosie dosięgnie 60—75° C. — jest dobry do zakładania grzędy. Przy układaniu grzędy daje się najpierw 15 cm. warstwę suchego. Warstwy te muszą być dobrze udeptane i zlane wodą. Dalsze postępowanie takie, jak przy opisanej wyżej hodowli.

2 Grzędy ze świeżego nawozu końskiego i z ziemi ogrodowej. Na miejscu, przeznaczonem na grzędę składa się 10—12 cm. grubą warstwę świeżego nawozu końskiego (bez słomy) i na to sypie 3—4 cm. grubą warstwę dobrej ziemi ogrodowej, do której dodaje się sproszkowanego węglanu amonowego (5 gr. węgl. amon. na 2 litry ziemi). Nawóz i ziemię udeptuje się silnie i na to daje znów warstwę 10—12 cm, grubą świeżego nawozu końskiego i posypuje ten ostatni 3 cm. warstwą przegniłego nawozu. Gdy te dwie warstwy są dobrze udeptane, zakłada się grzybnię w górną warstwę nawozu i pokrywa wte dy 2—3½ cm. grubą warstwę gliniastą ziemi ogrodowej.

3. Grzędy z nawozu owczego i mieszaniny nawozu końskiego. Bierze się równe ilości nawozów i starannie miesza.

4. Grzędy z liści i nawozu końskiego. Suche liście (bez liści kasztanowych i orzechowych), zwilża się wodą z amonjakiem (100 gr. węglanu amonowego na 1 litr wody). Ze zwilżonych liści i świeżego nawozu końskiego (o ile można bez słomy) układa się stos lekko stożkowaty. Na każdą 15 cm. warstwę nawozu daje się taką samą warstwę liści. Każdą warstwę udeptuje się i posypuje gipsem, dla związania amonjaku. Stos po ułożeniu powinien mieć wysokość 1.20 m. Po 8 dniach stos ten musi być przerobiony, staramy się, aby nawóz i liście dobrze razem przemieszać. Suche części zwilża się i silnie udeptuje. W 10—12 dni po przemieszaniu, nawóz ten może być użyty do zakładania grzęd.

5. Grzędy z nawozu bydlęcego. Nawóz zbiera się i suszy w przewiewnem miejscu. Przy użyciu rozdrabia się go, zwilża amonjakiem z wodą (10 gr. węglanu amon. na 1 litr wody) i zostawia tak jeden lub dwa dni w stosie. Po 2 dniach układa się grzędę. Ponieważ nawóz bydlęcy nagrzewa się bardzo słabo, więc trzeba do flancowania użyć tylko świeżej i silnej grzybni, a miejsce wybiera się takie, gdzie słońce operuje. Przeciw wypaleniu grzędy przez słońce, daje się pokrycie z mchu.

Ze szkodników zwierzęcych największymi są szczury, myszy, krety i t. p. Szczury i krety niszczą grzędy pieczarkowe przez rycie, przeto trzeba wszelkie wejścia pozamykać i porozkładać ser z fosforem. Myszy też ryją grzędy, oraz obgryzają pieczarki; najlepiej porozstawiać pułapki. Ślimaki (*Limax empiricorum* i *Limax agrestis*) obgryzają pieczarki. Łatwo je zauwarzyć, gdyż śliną znaczą drogę, po której idą. Tępi się je albo zbierając w nocy przy świetle latarni, albo rozkładając koło grzędy wilgotne otręby. Ślimaki zjadają żarłocznie te otręby, są jednak tak najedzone, że rano można je bardzo łatwo pozbierać. Łatwo je również zbierać można pod liśćmi kapusty i pod wilgotnymi małemi deseczkami. Koło grzęd pieczarkowych, na otwartem powietrzu, najlepiej tępic ślimaki w ten sposób: w pewnem oddaleniu od grzędy rozsypuje się około na 5 cm. szeroko sproszkowane, nielasowane wapno. Ślimaki chcąc się dostać do grzybów muszą tedy przejść. Wapno działa na błony śluzowe tak silnie, że aż tworzą się rany. Dobry sposób też jest postawić w płaskich naczyniach piwo, którego zapach zwabia ślimaki. Groźnym szkodnikiem jest stonoga piwniczna (*Oniscus Asellus*) i stonoga zwykła (*Oniscus murarius*). Zjadają ona pieczarki, oraz przegryzają grzybnię. Łatwo dostają się do środka grzędy, robiąc obrzymie szkody. Najlepiej tępic, rozkładając wieczorem pakuły, lub gałgany wilgotne, w których one się zbierają. Przy niedostatecznem staraniu ogromne szkody wyrządza mucha (*Platypeza atrara*) i komar (*Sciara bicolor*).

Owady te najchętniej składają jajeczka na pozostałych resztkach pieczarek. Wylęgte czerwce rozgryzają grzyby i grzybnię. Najlepiej niewyrośnięte pieczarki obrzucić z lekka ziemią, a w kulturach na otwartem powietrzu dać przykrycie z wilgotnego mchu. Z zamkniętego lokalu można usunąć muchy i komary w ten sposób, że zaciemnia okna, oprócz jednego, wtedy lecą one do światła i mogą być łatwo wydalone. Można też rozkładać lep na muchy. Chrzążcze (*Geotrupes stercorarius* i *Aphodius fimetarius*) składają jaja do nawozu, a wylęgte pędraki ogryzają tkankę grzybni. Świerszcze (*Gryllotalpa vulgaris*) znajdują się nieraz w wielkiej ilości w grzędzie pieczarkowej. Najlepiej jest w czerwcu i lipcu w ogrodzie zbierać ich gniazda z jajami i młodymi. Bytność ich poznajemy po tem, że koło ich gniazd rośliny są zupełnie zniszczone. W jesieni, w różnych miejscach robi się dziury na 30 cm. szerokie i napęlnia je gorącym nawozem końskim i ten ostatni lekko przykrywa ziemią. Tam w wielkiej liczbie gromadzą się świerszcze. Przy kulturach pieczarkowych trzeba ochraniać jeże, ptaki i ropuchy, które oddają wielkie usługi, zjadając owady.

Z chorób pieczarkowych znane są trzy:

1. Gnicie zalażka grzybni. Już najczęściej, w kilka dni po założeniu grzybni, dostaje ona tej choroby. Tworzą się tu utwory, podobne do kaszy ziarnistej. Nitki grzybni zostają zupełnie przez tą chorobę zniszczone. Najlepiej zupełnie kawałki grzybni wyrzucić i zastąpić je nowymi, przytem grzędę zrasza się węglanem amonowym (50 gr. węgl. amon. na 1 litr wody).

2. Pleśń pieczarek. Grzyby dosięgają wysokości 3 cm. powierzchnia kapelusza jest mazista i dostaje ciemnych plam. Trzonek jest szaro-brunatny, a w przecięciu czarnobrunatny. Grzyb jest wodnisty i ciągnący się; zapach wstrętny. Pomiędzy blaszkami (pod spodem kapelusza) rozrasta się biała, włóknista pleśń. Trzeba wszystkie grzyby oraz ziemię i nawóz w okręgu 5 cm i na głębokości 10 cm. usunąć; Grzędę zrosić $\frac{1}{6}$ litra wody z amonjakiem, (50 gr. węglanu amon. na 1 litr wody) i napęlnić świeżym nawozem i ziemią. Dobrze jest lokal zdezynfekować parą siarki.

3. Plamy rdzawe. Jeśli pieczarkarnie mają zbyt wysoką temperaturę, a grzędy zbyt wilgoć, pojawiają się często plamy rdzawe na kapeluszach. Trzonki grzyba są długie i wysmukłe. Na powierzchni kapelusza tworzą się brunatne plamy i zaczynają gnić. Nie trzeba zbyt silnie ogrzewać pieczarkarni i nie dawać za dużo wody. Przy tej chorobie, przewietrzać i osuszać lokal, oraz dobrze zrosić wodą z amonjakiem (5 gr. węglanu amon. na 1 litr wody).

Porady ogrodnicze.

Nornica (*Arvicola*) i jej tępienie.

Nornica (Wühl- albo Scharrmaus po niemiecku) spotykamy jako częstego gościa w polu a częściej jeszcze w ogrodzie. Podobny do myszy i nawet zalicza się do tej samej rodziny, dlatego niektórzy zwać go Maus z dodatkiem Wühl lub Scharr. Nasz język bogaty, to na wszystko znajdzie właściwe miano, a więc i na tego szkodnika mamy osobne nazwanie nornica.

Jest ich kilka gatunków. Wszystkie zbliżone budową swego ciała do myszy, tylko grubsze od niej i mniej zgrabne. Pysk mają tępo ścięty, ogon krótki. W zimie siedzą pod śniegiem, gdzie po stajaniu spotykamy liczne chodniki, w innej porze roku przebywają w norach, które sobie same grzebią. Na zimę gromadzą zapasy złożone z różnych korzonków i kłączy.

Wyrządzają szkody w gospodarstwie, niszcząc okopowe, a jeszcze bardziej dają się we znaki ogrodnikom i sadownikom. Niejedno drzewo zwłaszcza owocowe mają na swoim sumieniu. One to podgryzają młode drzewka w szkółkach, one obgryzają korzenie drzewom owocowym, że nieraz drzewo przechyliła się, a nawet może się wywrócić i zmarnieć, o ile mu nie przyjdziemy z pomocą.

Znany zarazek mysy tyfus im nie szkodzi. Można by je truć fosforem, strychniną, a mianowicie pszenicą lub owsem napojonym temi trutkami, ale to niezbyt chętnie biorą. Bardzo dobrą trutką jest węgiel barowy, wyglądający jak najbielsza mąka, tylko ciężki podany z mąką, ciastem lub pieczywem.

U nas tej trutki nie wolno sprzedawać, gdyż niesumienni piekarze dodawali jej do mąki i sporo ludzi potruili.

W innych państwach potworzył rząd zakłady zajmujące się badaniem szkodników i wyrobem trutek, które wprzód wypróbują i skąd je potem rolnicy mogą gotowe i pewne nabywać. Przy sprzedaży trutek musi się zachować ostrożności, aby złym ludziom nie dać możliwości szkodenia bliźnim.

Może i u nas kiedyś poczną myśleć o podobnych instytucjach, a tymczasem, zanim wymyślą, nornice dobrze dadzą nam się we znaki.

W interesie rolnictwa należałoby na zebraniach poruszać podobne zagadnienia i żądać od posłów, aby się także sprawami ekonomiczno-gospodarczymi zajęli.

Nornica należy do rzędu gryzoniów, które tem się odznaczają, że mają po 2 siekacze dółtkowate i wciąż odrastające. Tymi zębami gryzą i niszczą, co napotkają. Nadto zwierzątko te są tak mnożne, iż z jednej pary, jaka przezimowała, w ciągu następnego roku będzie jakie ze 2000 (dwa tysiące) potomstwa. Aby temu ich nadmiernemu rozmnożaniu zapobiec, trzeba się teraz wziąć do tępienia, zwłaszcza że piękna i sucha jesień sprzyja ich rozwojowi i przyszłej zimowli. Każda para teraz pod zimę zgłodzona, to oswobodzenie gospodarstwa od setek w lecie.

W ogrodach chętnie zokładają gniazda koło drzew, dlatego wszelkie drzewa należałoby okopać, przez co o ile ich się nie wypędzi to przynajmniej się je niepokoi i przez spulchnioną glebę łatwiej przedostanie się wilgoć do ich nor. Okopanie niszczy i inne szkodniki np. kwieciaka jabłkowca itd., a nadto pomaga drzewom.

Wobec braku najskuteczniejszej dla nich trutki barowej, trzeba podawać im pszenicę lub owies zatruty.

(Kłosa) D.

Pytania i odpowiedzi.

Pytanie 14. Mam grusze, które dotychczas nigdy nie dojrzały. Trzymają się do maja i dłużej, więdną, marszczą się, a rozkrajane mało mają soku. Proszę bardzo o informacje jak z takimi gruszami należy postępować, by one dojrzały?

Ks, B. H.

Pytanie 15. Czemy można wytępić mrówki z pod drzew owocowych i czy są one szkodliwe? Jaki żywopłot jest dobry do ogrodzenia domu i ogrodu? K. P.

Pytanie 16. Pozostawiam w Redakcji trzy gruszki, oznaczone l. 1, 2 i 3, prosząc o łaskawe określenie odmian i o danie mi odpowiedzi w »Miesięczniku«.

A Madyda.

Odpowiedź na pytanie 16. Pozostawione gruszki do oznaczenia są:

1. Apremoncka, jedna z najbardziej handlowych i godnych hodowli odmian;
2. Williams (Bonkreta Williamsa), również należąca do doboru krajowego. Trzecia natomiast nazwana »Cyganką« jest nam nieznaną i trudną do oznaczenia już z tego powodu, że jest nie wykształconą naleźycie i zajęta przez gryzba.

Wiadomości bieżące.

Zimowy kurs ogrodnictwa obejmujący całość wiadomości z ogrodnictwa, urządził Komitet Tow. Gospodarskiego we Lwowie. Kurs ten trwać będzie od połowy listopada r. b. do początków marca r. p. po 3 godziny dziennie, tj. od 4 do 7 po południu. Opłata za cały kurs wynosi 3000 Mk. Wpisy przyjmuje oraz udziela bliższych informacji Inspektorat ogrodnictwa Towarzystwa Gospodarskiego we Lwowie, ul. Kopernika 20, oficyna prawa.

Otwarcie Szkoły ogrodniczo-rolniczej w Toruniu. Z wielu stron słyszy P. I. R. życzenia założenia szkoły ogrodniczej i szkoły rolniczej o gruntowniejszym planie nauk, niż dotąd dają nasze szkoły zimowe. Utworzenie każdej szkoły wymaga dziś znacznych wkładów, przed którymi Izba bynajmniej się nie cofa, jednak chciałaby mieć pewność, czy mury tych szkół nie będą stały próżno. Izba stoi wobec nierozwiązanego problemu, jaki typ nadać tym szkołom. Pragnie udzielić w szkole najpotrzebniejszego kwantum wiadomości teoretycznych, kładąc główny nacisk na ćwiczenia praktyczne i w tym celu zapewniła sobie odpowiednie siły nauczycielskie i objekta do prowadzenia praktyki. Opracowała Izba plany naukowe na kurs jedno, dwu a nawet trzyletni, niema jednak pewności, który z tych planów będzie odpowiadał rzeczywistym potrzebom Pomorza.

Ze dziś zarówno ogrodnictwo jak rolnictwo może zapewnić lepsze warunki bytu, niż karjera urzędnicza, do której dochodzi się po kilkunastu latach zmuśnionych i drogich studjów, to nie ulega kwestyi, jednak w zawodach praktycznych w dzisiejszym czasie nie chcą się ludzie długo przygotowywać i Izba obawia się, że na kurs dwu względnie trzyletni może nie znaleźć dostatecznej liczby adeptów.

Szkoły zamierza Izba otworzyć najpóźniej z dniem 1 października b. r., co podaje do ogólnej wiadomości i prosi o zgłoszenia wraz z oświadczeniem, jaki typ szkoły uczeń wybierze — roczny, dwulub trzyletni.

Pierwszeństwo do szkoły będą mieli uczniowie, pochodzący z Pomorza; w miarę wolnych miejsc zostaną przyjęci i z innych dzielnic Polski. Ponieważ zaś koszty utrzymania są dziś wysokie, przeto Izba idzie jaknajdalej w pomocy przez pomieszczenie uczniów w własnym gmachu za drobną opłatą, a niezamożnych zupełnie darmo, dalej za zajęcia praktyczne będą uczniowie wynagrodzeni, by mogli pokryć część kosztów swego utrzymania.

Nauka w obu szkołach będzie tak podzielona, by do południa odbywała się nauka teoretyczna, a po południu zajęcia praktyczne.

Podania należy wносить najdalej do 15. września b. r., do których należy dołączyć metrykę, świadectwo ukończenia najmniej szkoły ludowej, świadectwo zdrowia, świadectwo moralności i stosunków majątkowych — pod adresem Szkoły ogrodniczo-rolniczej w Toruniu, Bydgoska 56.

Pomorska Izba rolnicza.

Pokaz owoców w Toruniu. Pomorska Izba rolnicza donosi, że dnia 2. października urządziła we własnym lokalu w Toruniu pokaz owoców i Zjazd hodowców owoców. Pokaz owoców miał na celu stwierdzenie tego co posiadamy i wykazanie czego nam brak. Zadaniem Zjazdu hodowców owoców i rzeczoznawców było stwierdzenie i oznaczenie odmian mniej znanych i nieznanych oraz ustalenie odmian poszczególnych owoców do hodowli dla Pomorza.

O odmianach owoców przy drogach. Od lat około dwudziestu obsadzałem drogi polowe moje jabłoniami. Były to renety przeważnie Landsberskie, Kaselskie i wyjątkowo Baumana a później jabłko Bojkena. Radbym znieść się z innymi, którzy też drogi swe obsadzali, jak im ta sprawa udała się. U mnie renety Landsberskie, które wcześniej zaczęły owocować giną jedna po drugiej — giną też i Kaselskie, które dotychczas wyjątkowo tylko gdzie niekiedy owoc dała ładny a na ogół bardzo słabo — niektóre wcale nie owo-

cowaly. Najwdzięczniejsze to Bojkeny. Dochodzę do przekonania, że w pierw wymienione odmiany, z których Landsberskie giną od roku, nie są dość twarde i bez osłony przy drodze wytrzymać nie mogą jedna jabłoń Bojkena opiera się ostrym wiatrom. K...r.

Kontrola produkcji nasiennej w Holandji. W Holandji producenci nasion obowiązani są składać odpowiednie deklaracje o zamierzonej produkcji nasiennej do Urzędu inspekcyjnego pozostającego pod kierownictwem Zrzeszenia organizacji rolniczych danej prowincji. Inspektorzy wspomnianego urzędu wizytują i sprawdzają dwa lub trzy razy w ciągu lata stan upraw nasiennych pod względem czystości danej odmiany, stanu zwiastu, zachwaszczenia oraz występowania chorób. Po tych wizytacjach następuje przyjęcie lub też dyskwalifikacja danej uprawy. Po zbiorze instruktor bierze próbkę ziarna, które zostaje poddane ocenie komisji, składającej się z rzeczoznawców, a następnie zostaje ona jeszcze odesłana do rządowej stacji oceny nasion dla określenia użytkowej jakości nasion oraz czystości i siły kiełkowania. Na podstawie raportu stacji rządowej oceny nasion następuje ostateczna ocena wartości próby nasion oraz cała ilość nasion zostaje zaplombowana w workach i zaopatrzona odpowiedniemi świadectwem. Użycie nasion w ten sposób kontrolowanych jest bardzo rozpowszechnione w Holandji. Zwłaszcza cieszą się dużym popytem nasiona znanych hodowców. Nabywcy kontrolowanych nasion mogą być dokładnie poinformowani na podstawie certyfikatów, wydawanych przez Urząd inspekcyjny oceny nasion, kiedy nasiona zostały wyprodukowane i od ilu lat dana odmiana jest selekcjonowana i uprawiana. Dane powyższe są bardzo wartościowe, gdyż wiemy, że pewne odmiany po jakimś czasie są skłonne do wyradzania się i utracania cech nabytych. (*Gaz. Roln.*) w. f.

Skutki upałów na piaskach. Tegoroczne upały o tak wysokiej temperaturze

nie były notowane w Polsce od dziesiątek lat. Stan ten spotęgowały gorące wiatry i intensywniejsze działanie słońca. Nie do takiej pogody wzdychali zniwiarze i ogrodnicy. Ważna czynność w ogrodach, jaką jest oczkowanie, przypadła poniekąd na tę porę. Jakie rezultaty wynikną z uszlachetniania drzewek podczas takiego stanu niedaleka przyszłość pokaże. Zasmarowanie maścią miejsc uszlachetniań chyba nie pozostanie bez dodatniego wpływu na zlanie się podkładki z pączkiem szlachetnym. Wskutek suszy na piaskach i t. p. gruntach, a przy tem wyjąłowych, niewzruszanych nietylko warzywa ale drzewa w pełni życia zmieniły swój zewnętrzny wygląd. Liście fasoli szparagowej, grochu strączkowego, pietruszki spalone, to samo u malin, rzewień (rabarbar) więdną, wszelkie pokrzywy giną, nawet taki chwast jak bażnik (*Sambucus Ebulus*) zrzuca liście. Listopad o kilka miesięcy wcześniej! Drzewka posadzone wiosną w ostatnich tygodniach sierpnia potraciły liście. Akacje, kasztany, klony, lipy i inne drzewa nie znajdując dostatecznej ilości wody w gruncie, zaścietają ziemię żółto-czerwonemi liśćmi.

Powiadają, że z powodu upałów owoce są mniej smaczne, mniejsze i robaczywieją. Krzewy agrestowe przywierają również szatę zimową. Z tego wszystkiego należałoby wnioskować, że u niektórych roślin trwałych jeszcze w tym roku ujrzymy objawy wiosennej wegetacji. P. W.

Humorystyka w ogrodnictwie. W jednym z najświeższych numerów pewnego wydawnictwa periodycznego znajdujemy następujące zdanie:

»Pomarańcze i cytryny (drzewka) hodować można nie tylko w pomarańczarni, ale i w każdym obywatelskim domu, w każdej rodzinie. Niech każdy podejmie się hodować tylko po dwa drzewka, jedną pomarańczę i jedną cytrynę, to kraj nasz zyska na tem wiele. Raz zmniejszy się dowóz tych owoców z zagranicy, a marka nasza też coś na tem zyska!«