

# MIESIĘCZNIK OGRODNICZY

ST. SCHÖNFELD.

## Owocarstwo w Kanadzie.

W potocznej mowie słynie Kanada jako kraj jabłek, kraj olbrzymich plantacji, a których owoce nie tylko zaspakajają potrzeby Ameryki, ale zalewają Europę. A nie wszyscy wiedzą, że Kanadę trzeba podzielić pod względem owocarskim na wschodnią i zachodnią; że o ile pierwsza, posiadająca wilgotny klimat morski, słusznie może rościć pretensje do nazwy krainy sadów, — o tyle Kanada zachodnia odznacza się klimatem ostrym, surowym, kontynentalnym, zbliżonym do klimatu stepów Podola, tylko jeszcze ostrzejszym. To też na srogie niepowodzenia byli narażeni pierwsi pionierzy, którzy usiłowali zakładać w Manitobie sady z drzew, aklimatyzowanych w sąsiedniej prowincji Ontario. Interesujące wiadomości pod względem stanu produkcji i usiłowań, zmierzających do jej rozwoju, podaje w swych raportach bardzo ruchliwy Konsulat Rzplitej Polskiej w Winnipegu. Zobaczymy przedewszystkiem, jak się na podstawie tych danych przedstawia sprawa w Kanadzie wschodniej.

W sierpniu r. z. Urząd statystyczny kanadyjski przy Departamencie Owocowym w federalnem Ministerstwie Rolnictwa wydał biuletyn, wykazujący ilość i wartość jabłek sprzedażnych, oraz produkcję szkółek.

Według zebranych tą drogą informacji, okazuje się, że produkcja jabłek w Kanadzie wynosiła w r. 1919-ym 3.334.860 beczek\*) wartości 24.396 210 dol. kan.

W r. 1920-ym 3.404.340 beczek wartości 29 849.149 dol. kan.

Największa produkcja przypada na prowincję Ontario: 878.860 becz. (1919) i 1.621.800 becz. (1920) oraz Nova Scotia: 1600.000 (1919) i 1.160.000 (1920).

Przeciętna wartość beczki jabłek wypada tedy na Kanadę 7.31 dol. w r. 1919 i 8.77 dol. w r. 1920. Jeśli jednak rozpatrywać poszczególne prowincje, to cena przeciętna waha się od 5.78 do 10.12 dol. za beczkę.

Z całej produkcji w r. 1920 na eksport poszło 1.127.400 beczek wartości około 12½ milj. dol., czyli przeciętnie 11.06 za beczkę. Prowincja Nova Scotia wywozła prawie dwie trzecie swego całego zbioru

\*) beczka = tonnie = 1000 kg.

a ponieważ oddała na ten cel swój najlepszy towar, więc cena beczki jabłek na wywóz wypadła 10.60 dol., a na targu krajowym 6.26 dol.

Najpowaźniejszym odbiorcą jabłek świeżych w r 1920 (plon z 1919) była Wielka Brytania, która zakupiła prawie 600.000 beczek, dalej Stany Zjednoczone (236.000), posiadłości brytyjskie (40.400), Norwegja około 4000, i różne kraje ilości znacznie drobniejsze.

Inne owoce, jak jagodowe, zostały w tabeli pominięte, bo suma, osiągnięta za nie wynosi zaledwo  $\frac{1}{4}$  miliona dolarów (!) i wywóz ogranicza się wyłącznie do handlu ze Stanami Zjednoczonymi.

Ale handel zewnętrzny Kanady nie ogranicza się do owoców świeżych; dobrze postawione przetwórstwo pozwala eksportować owoce konserwowane w puszkach, oraz owoce, a zwłaszcza jabłka, suszone. Konserw wywieziono w okresie do 31/III r. 1920 (produkcja z r. 1919) za 3,174.239 dol. kan., z czego najwięcej zakupiła Wielka Brytania 1.870.981 dol. kan.) i Francja (1.000.879).

Eksport jabłek suszonych wyniósł 3.977.306 funtów, wartości 514.727 dol. kan. Tu najpowaźniejszym odbiorcą były St. Zjednoczone (1.274.000 f.), Wielka Brytania (1.100.500 f.) i Holandja (1.041.767 f.).

Z powyższych zestawień wynika, że Francja i Holandja są bardzo powaźnymi odbiorcami przetworów, a owoców świeżych nie sprowadzają prawie wcale (np. Francja 10 beczek). Tak samo, choć na mniejszą znacznie skalę, zachowuje się Szwecja i Rosja.

Wzrost cyfry wywozu przetworów owocowych w puszkach do Francji od r. 1913 jest uderzający: w r. 1913 za 63 dol. kan., w r. 1914 za 0 dol. kan., w r. 1915 za 65 dol. kan., w r. 1916 za 14.691 dol. kan., w r. 1917 za 8.582 dol. kan., w r. 1918 za 85.959 dol. kan., w r. 1919 za 706.038 dol. kan., w r. 1920 za 1.000.879 dol. kan.

Tak raptowny rozwój zakupów nasuwa przypuszczenie, że Francja nie zużytkowuje całej ilości u siebie, lecz odstępuje następnie część innym krajom Europy.

Ciekawe jest spostrzeżenie Konsulatu, że w Kanadzie ani w St. Zjednoczonych, wskutek braku ludności włościańskiej w europejskim tego słowa znaczeniu, nikt nie zbiera poziomek leśnych na sprzedaż, a zbyt droga robocizna nie pozwala na zorganizowanie zbiórki siłami najemnymi. To też oprócz znikomych ilości, sprzedawanych przez Indjan, poziomek nie widuje się wcale. Zastępują ją truskawki, uprawiane w wielkich ilościach. Trudno jest zebrać cyfry określające dokładnie produkcje truskawek, bo znaczną część konsumcji pokrywa produkt z własnych ogrodów, ale pewne pojęcie może dać fak, że w roku 1920 zakłady handlowe sprzedały 2 756.333 sztuki rosad, a niezależnie od produkcji miejscowej, sprowadzono w r. 1919 20 ze Stanów Zjednoczonych 3.653.811 funtów jagód wartości 724.254 dol. kan.

Kanada i Stany Zjednoczone spożywają olbrzymie ilości konfitur, marmelad i t. p., wobec czego konfitury poziomkowe, odznaczające się

niezwykłym smakiem i aromatem, mogłyby znaleźć doskonały zbyt, gdyby wyrób i wygląd ich odpowiadał amerykańskim wymaganiom.

Ścisłej rejestracji podlega też handel produktami szkółkowemi. Więc w zakresie 1919/20 do końca września, wartość produktów sprzedanych ze szkółek wynosiła 500.092 dol. kan., wobec 270.818 dolarów kanadyjskich w r. 1918/19.

Jabłonek sprzedano 453.629 (a w r. 1919—303.419). Z powyższych liczb 66.038 drzew odmian wczesnych 65.597 jesiennych, 308.880 zimowych i 13.064 na przeroby. Inne gatunki drzew rozeszły się w następujących ilościach: grusz 64.384, śliw 79.451, moreli 83.763, brzoskwini 9.691, czereśni 53.521, malin 622.000, porzeczek 22.990, winorośli 71.906. Ceny drzewek w stosunku do roku poprzedniego wzrosły mniejwięcej w dwójnasób, natomiast ceny krzewów utrzymały się w mierze, albo nawet spadły. (Dok. nast.)

Prof. E. JANKOWSKI.

## W sprawie sadów handlowych.

Dalszy ciąg.

Oliwkę kronselską (*Transparente de Croncels*) otrzymał Karol Baltet w końcu zeszłego wieku, a jest to z pewnością najlepszy z owoców pochodzących z siewów tego znakomitego ogrodnika i zasłużonego autora\*).

Śliczne, duże, foremne jabłko to, dojrzewa w październiku i trzyma się do listopada. Są walcowate, to kuliste, gdy dobrze wyżywione; pięknie jasno-żółte, miewa jednak rumieniec w ciepłe lato i w ciepłych stanowiskach. Na oko często bardzo podobne do cennej Renety woskowej, różni się od niej jedynie mniejszą wagą, skórą mniej połyskliwą i porą dojrzewania. Smak ma doskonały, z dobrym przysmakiem, mięso bardzo kruche, delikatne. Wyborne jabłko jesienne.

Drzewo rośnie silnie, tworzy koronę kulistą, o dość gęstym ugałęzieniu i bujnych liściach, wyrasta duże, a rodzi co drugi rok i wtedy bardzo obficie. Od czarnege grzybka nie cierpi, chyba wyjątkowo.

Udaje się w każdej ziemi, dla jabłoni odpowiedniej. Wyjątkowo piękne owoce otrzymujemy z piasków, gdzie się ślicznie barwią. Wspomniałem, aż trudne do poznania, tak przebarwione owoce widzieliśmy w Toruniu, z Powiśla.

Godne zalecenia, lecz bardzo dużo drzew sadzić nie należy, bo owoce nie trwa długo, chyba w chłodniach, co trzeba dopiero wypróbować.

\*) Wszak jego pióra są takie książki, jak: *L'Art de Greffer, L'Horticulture dans les cinq parties du monde*, monografia ogrodnicza w. XIX i w. in.

Ponieważ jednak daje wyborne powidła, więc przy przetwórniciach owoców mogłyby powstać duże plantacje tej Oliwki.

Królowa renet (*Reine des Reinettes* zwą ją francuzi), nazwałem to jabłko angielskie, tak rozpowszechnione po całej ziemi, wszędzie tam gdzie jabłonie rosnąć mogą, jak Renkloda zielona, ze śliwek. Już przed 30 laty odzywały się w prasie ogrodniczej głosy, że królowa renet (zwą ją w Wielkopolsce *Parmena złota* bo *Gold Pearmain*, *Gold Par-mäne*, nazywają to jabłko Anglicy i Niemcy), już przestarzała, że rakowacieje i obumiera. Jest to prawdą w ziemiach zbyt suchych, wyczerpanych, ale w żyznych i zasilana wydaje ta jabłoń i teraz równie piękne owoce, jak dawniej.

Główna wartość jabłka tego, która mu zjednała tak wyróżniającą nazwę, leży w pięknej powierzchowności, której nieodpowiada smak mięsa, dobry, ale nie wybitny. Mięso jest nieraz nieco suche przytem jędrne, ale szafranowo-żółty owoc z rumieńcem i licznymi na nim smugami, krwisto lub purpurowo czerwonymi, przez oczy zdobywa sobie uznanie u ludzi. Kupują też królowę renet bardzo chętnie, o ile jest zdrowa i wyrosnięta. Zresztą po ciepłych latach i w piaskach zasilanych jabłko to bywa smaczniejsze. Dobre do jedzenia już w końcu listopada trwa łatwo do stycznia, ale chłodno daje się i dłużej przechować.

Drzewo jednak obok zalet posiada też i pewne wady, występujące silniej w gruntach i stanowiskach nieodpowiednich. Rośnie niezbyt bujnie, czasem jednak wyrasta dość duże. Pokrój korony odwrotnie stożkowy, z wiekiem zamienia się na nieco kulisty. Pędy dość grube, sztywne, pąki kwiatowe dosyć duże, wełniste, kwiaty w bukietach, na chłód dość odporne, samozapylające się. Nawet bez zapylania mogą powstawać też owoce, rozumie się bezziarne (partenokarpja); te są mniejsze od zapylonych.

Udaje się w różnych ziemiach, ale na piasku, choć ciągle rodzi owoce, prędko przestaje rosnąć; trzeba je tu bardzo obficie zasilać i wody dostarczać. W ziemiach chłodnych i stanowiskach choćby nieco wilgotnych podlega grzybkowi. Choroba ta występuje tak bardzo, że nawet w bielicach wszystkie owoce są małej wartości, tak poplamione, że i piękne ubarwienie wcale tu nie występuje; owoce pozostają brudne, niepokazne, bez handlowej wartości.

Ponadto urodzajność zwykle co drugi rok, jest tak ogromna, że się drzewo przez nią przedwcześnie wyczerpuje i rodzi później drobne owoce. Radzić na to trzeba zawczasu, przycinając co parę lat gałęzie; ponieważ zaś korona z natury łatwo się zagęszcza, więc i przerzedzanie jej perjodyczne, jest również niezbędne.

Pomimo to nie przestaje królowa renet być dobrem jabłkiem handlowym, poszukiwanem i cenionem na targu, ale sadzić ją trzeba w odpowiedniej ziemi (mady, pojezierza, piaski z mokrem podłożem), korony regulować cięciem i bogato zasilać ziemię.

Co się tyczy Oberlandzkiego, Malinówki Oberlandzkiej, to jabłko piękne i smaczne niezbyt dawno zaczęło się u nas rozpowszechniać, dla swich zalet. Udaje się ono w Polsce wybornie, jest na mróz odporne, to też w niektórych sadach handlowych (Sinołęka dr. Filewicza) nasadzono ich setki.

Jabłko jest duże, niekiedy wielkie, czerwone, jak kalwile jesienne, z garbami wzdłuż owocu, mniej jednak, niż u kalwil wydatnymi, całe pokryte jasno sinym nalotem, który się łatwo sciera palcami. Mięso bardzo kruche, z żyłami czerwonymi, smaczne, delikatne słodko-kwasowate, z przysmakiem przyjemnym; zapach wyraźny, miły. Owoc ten jest podobny do Żelaźniaka, ale różni się wagą. Wogóle Oberlandzkie jest, w stosunku do wielkości, zadziwiająco lekkie i to jest wada, którą mu wyrzucają hodowcy, bo się mniej opłaca od innych, cięższych.

Pomimo tego utrzyma się w sadach, bo trwa od listopada aż do marca, (mimo małego ciężaru gatunkowego, więc porowatego utkania), nie psują się. Grzybek rzuca się na nie mało, owoce trzymają się drzewa dość mocno.

Drzewo o silnym wzroście, bujnej koronie kulistej, złożonej z dość tęgich, nieco pogiętych gałęzi i licznych na nich, krótkich, owoconośnych gałązek. Liście bardzo ciemne, pąki duże, kwiat spory, łatwo zawiązujący (jak to było w r. 1921, niezbyt kwitnieniu sprzyjającym). Udaje się bardzo dobrze na żyznych piaskach i bielicach. Zniosło zwycięzko suszę togoroczną.

(C. d. n.)

Prof. E. JANKOWSKI.

## Warzywa i owoce na przetwory.

W całym kraju naszym zaczynają się właściciele ogrodów interesować więcej przetworami warzywnymi i owocami. W miarę tego, jak zwiększa się ilość sadów handlowych i w niektórych okolicach rozwija warzywnictwo, nawet polowe, przybywa tych ogrodów, może nieznacznie, ale stale coraz więcej. I przybywać ich będzie. Przedewszystkiem wpływa na to rozdrobnienie majątków, zarówno z wolnej ręki, jak przez Urząd ziemski. Nowe gospodarstwa, niezbyt wielkie, muszą sobie dopomagać ogrodnictwem; karłowe zaś gospodarstwa, bez przemysłu domowego, pszczelnictwa, a nadewszystko ogrodnictwa, nie wyżywią swoich właścicieli. Z drugiej zaś strony, coraz liczniejsi instruktorowie-ogrodnicy rozchodzą się po kraju, agituja, zachęcają i nauczają. To musi zachęcić rolników do wytwarzania owoców i warzyw. Pożądane jeszcze byłoby systematyczne nauczanie przetwórstwa ogrodopłodów, we wszystkich szkołach rolniczych i ogrodniczych.

Powierzchniwnie sądząc, możnaby mniemać, że nie potrzebna nam jest ta robota, bo przecież surowych warzyw i owoców dużo jeszcze potrzeba, w różnych okolicach Polski, gdzie się ich dosyć nie wytwarza, a przecież poza tem musi się nam otworzyć wyniszczona Rosja, która

wszystko, co będziemy mieli na sprzedaż, kupi. Wszak według świadectwa powracających z tego kraju ogrodników, na całym południu Rosji i w Krymie także, sady poszły pod siekiere, na opał, bo lasów tam niema. Zamiast tedy wywozić, nawet Krym będzie musiał odbudowywać swe sady, a sprawa ta nie da się przeprowadzić prędko, nasadzone zaś drzewa zaczną rodzić dopiero po latach 20 tyle, żeby ich plon mógł się dostać na targi i rynki zbytu. Krymskie synapy zaczynają rodzić późno.

Więc widoki na zbyt naszych lepszych owoców, są pomyślne; ale cóż się stanie z gorszymi numerami i odmianami niepokupnymi, o ile ich nie przetworzymy? Co zrobi się z owocami letnimi, których zawsze będzie nadmiar, a są krótkotrwałe? Jakże sprzedać świeże węgierki gdy silnie obrodzą?

Tembardziej zaś warzywa. Te wyhodowane w większej ilości, nie mogą być przesłane daleko, bo się to nie opłaci. Mamy ich też za dużo w lecie, a zamało w zimie; w okręgach przemysłowych zawsze ich brak; rodziny nie posiadające gotówki i dobrych piwnic nie mogą ich zakupywać i gromadzić na zimę; dużo warzyw potrzebuje armja i rozwijająca się flota, a te mogą one nabywać tylko jako susze i kiszonki.

I jeszcze jeden wzgląd, ale ważny równie jak inne wymienione. Wszak można zakładać sady i warzywniki zdala od ośrodków zaludnionych, ale na dobrej glebie i odpowiednim klimacie, o ile się świeże owoce i warzywa otrzymane przetworzy tak, że się zmniejszy ich wagę a zarazem nada im formę trwalszą. Zatem w tych dalekich, ale przyjaznych ogrodnictwu zakątkach, może też rozwinąć ogrody użytkowe i tani, a dobry produkt, rzucić na rynki. Umożliwi to spożywanie owoców i warzyw wielkim masom ludności, zdemokratyzuje te ważne pokarmy.

Wszystko więc przemawia za tem, że przetwórstwo warzywne i owocowe powinno się u nas rozwinąć i to potężnie. Ma ono zresztą pewne w kraju tradycje. Nie mnieliśmy wprawdzie przetwórci handlowych, w dawnych wiekach ale Polska w XVI znała suszenie owoców i warzyw, na domową potrzebę, Zielnikarze i Gostomski\*) o tem wielokrotnie piszą. Mieliśmy nawet jablecznik, a prędzej wino z jablek, w tej epoce, a w w. XVII, gdy szlachecki dwór sam sobie wystarczał, tkął płótno i sukna samodziąły, robił parciane upręże, domowe sprzęty. warzył wyborne nieraz piwa i doskonale miody, przygotowywał też na zimę suszone warzywa i owoce, czynił powidła i chleby owocowe, a gospodynie nie zapominały o gruszkach w cukrze lub miodzie i śliwkach nadziewanych orzechami lub migdałami, ususzonych na patyczkach. Podawano je na zakąskę po sławnych nalewkach.

I nie dawno bo przed wojną, jakichże to specjałów, z owoców, brakło w zamożnym polskim dworze?

Ale obecnie nie chodzi już o te domowe przysmaki. Polska nowa potrzebuje pieniędzy na swoją naukę, szkolnictwo, piśmiennictwo i sztukę, budowanie i przemysł, na swą armię stanowiącą mur wolności, wobec wrogów i flotę handlową, która ma nas połączyć z dalekimi krajami. Jednem ze źródeł zarobku mogą być nasze przetwory ogrodoplodów, na które zawsze znajdziemy licznych nabywców, o ile będą dobre a nie nadto drogie.

Anzelm Gostomski — »Gospodarstwo«, Kraków 1588, in folio, str. 167. Wydanie 3-e ma tytuł: »Oekonomia abo gospodarstwo ziemiańskie dla porządnego sprawowania ludzimi politycznym dziwnie pożyteczne«. Kraków 1644. *Rzd.*

Przemysł ten już się narodził, najwcześniej w Galicji, bo przed kilkoma dziesiątkami lat. Współcześnie były już przetwórnice i w Królestwie, ale nieliczne; Wielkopolska ich prawie nie miała, ale Litwa posiadała nieliczne lecz duże fabryki, jak suszarnie kwaszonej kapusty, w Mińsku. Niemcy za okupacji, postawili kilka suszarni i marmeladziarni; za ich przykładem poszli niektórzy przemysłowcy i oto mamy kilka naście przetwórnicy owoców w powidła, dostarczających swój towar głównie wojsku.

Ale to za ledwie początek, pomyślny, więc zachęcający do dalszej pracy.

Wykazanie, choć może nie wyczerpujące, jakie posiadamy surowce ogrodowe, t. j. materiały i jakie z nich przetwory wyrabiać można, stawiam sobie za zadanie w tym szkicu. Wyliczając i opisując ich cenne zalety, będziemy mieli na uwadze przemysł większy, istotny, fabryczny taki, który może najpierw zaspokoić potrzeby kraju, a następnie nadmiar wywozić za granicę.

C. d. n.

M. ZAJĄC.

## Przeroby owoców i warzyw.

(Ciąg dalszy.)

**Fasola.** Odmiany na ten cel najlepsze: Prez. Roosevelt, Zeppelin, piesze; cesarz Wilhelm i przedewszystkiem olbrzymia Hinricha. — Strąki oczyszcza się z włókien i kraje się w kawałki, na większą skalę zapomocą marzynki. Surową krajaną układa się do kamionkowego naczynia albo w małe beczółki, warstwami, soli się i dobrze ubija; na wierzch czysty płatek płótna lub trochę liści winogronowych i deseczkę, a na to ciężki kamień. Soli na 10 kg. fasoli 500—600 gr.

O ile używa się fasolki łamanej lub całej, to strąki poprzednio blanżuje się w nieco osolonej wodzie, to prędzej potem kisną. Po kilku dniach patrzy się czy dość wody, jeżeli nie, to dolewa się nieco osolonej i poprzednio przegotowanej.

**Ogórki.** Najlepsze do kiszenia są średnio wielkie, barwy zielonej, nie całkiem dojrzałe, czysto wymytej — dopiero na drugi dzień układa się możliwie szczelnie do kamiennych garnków lub czystych beczółek.

Między poszczególne warstwy daje się zioła: koper, estragon, bazyliba, liście wiśni lub winogron i cebulę perłową.

Wszystko zalewa się słoną wodą, przegotowaną oczywiście (na 10 litr wody 500—600 gr. soli), nakrywać czystą szmatką, potem deszczułką i obciąża kamieniami. Woda musi wszystko dobrze pokrywać. Dla przyspieszenia fermentacji na 20 litr zawartości daje się łyżkę serwatki (wody z kwaśnego mleka); aby powiększyć zawartość kwasu mlekowego dodajemy na 20 litr zawartości 15—20 gr. cukru gronowego.

**Kapusta czerwona** zakisza się tak samo. Na 20 kg. szatkowanej kapusty  $\frac{1}{2}$  kg. soli; gotowana czy surowa nadaje się na sałatę, nawet znacznie delikatniejsza od białej, dlatego chętnie się jej używa.

**Rzepę** zakisza się tak samo jak białą kapustę; ale to już produkt, który nie każdy lubi.

Zwykła kapusta najlepsza na kiszzenie Magdeburka, Filobrka i wszystkie inne o twardych a zbitych główkach i białych liściach. — Zebrana kapustę przechowuje się 14 dni w suchym, przewiewnym miejscu, poczem się szatkuje, układa, ubija i soli warstwami. Na 100 kg. kapusty — 2—3 kg. soli. Dodatek kwaśnych jabłek, kminku, jałowcu, polepsza smak. Na 50 litr kapusty 50 gr. cukru gronowego (miodu) 1—2 łyżki kwaśnego mleka. Temperatura 15—25°C.

Warzywa w occie z cukrem. Jak różne owoce zagotowane z cukrem w occie dają wcale smaczny dodatek do mięsa, tak samo i warzywa w ten sposób zakonserwowane również są smaczne i pikantne — ale często używane są nie bardzo zdrowe. — W ten zatem sposób sporządza się przedewszystkiem młode, delikatne fasolki, dojrzałe ogórki, marchewkę, zielone pomidory i dynie. — Na 1 litr czystego octu winnego (może być i dobry mocny owocowy) 1½ kg. cukru, trochę cynamonu, goździków i całego imbiru dość sporo. Ocet z cukrem dobrze się zagotowuje i szumuje i w to wkłada się wszystkie te warzywa i tak:

Fasolę używa się możliwie młodą, nim nasiona całkowicie się wykształcą (półwyrosłe). Odmiany okrągłe, mięsiste, żółto-strąkowe są lepsze od zielonych. Nitki z grzbietu usuwa się, kraje się na kawałki najwyżej 8 cm, zagotowuje się w parze, aby zmiękły i straciły surowiznę. Poczem zagotowuje się trochę w occie z cukrem i jeszcze gorące układać do słoji czy butli, zalewa rozczyntem i szczelnie zawiązuje papierem pergaminowym.

Ogórki dobrze dojrzałe, żółte, połowię, nasiona wyrzuca drewnianą łyżeczką, poczem kraje się w podłuż, następnie to się blanżeruje ostrożnie, aż ogórki są szkliste, ale nie śmia być zamiękkie, poczem krótko zagotowuje się w rozczyntie cukru z octem, układa do naczyń i zalewa ponownie trochę zagotowanym octem.

Marchew przygotowuje się tak samo, blanżeruje się i t. d.

Zielone pomidory kraje się na 4 części lub na równe płatki i dalej postępuje się tak jak powiedziano poprzednio.

Dynia najlepsza o żółtem mięsie (harbuz melonowy), kraje się na równe kawałki 3 cm wielkie, albo wycina się małe kulki (są wtedy bardzo podobne do mirabelek). Blanżeruje się w wodzie bardzo ostrożnie i dalej postępuje tak samo, jak z ogórkami, tylko baczyć żeby się nie rozlażyła.

Przechowuje się w chłodnych, suchych miejscach i częściej się kontroluje.

Wiele warzyw używa się na sałaty jak np.: kalafiory, szparagi, pomidory, selery, ogórki, fasolkę, bób, cebulkę perłową i t. p. Nawet po dokonanej sterylizacji, z wyjątkiem cebuli perłowej i ogórków, wiele warzyw da się użyć na sałatę. Ale można się obejść bez sterylizacji i warzywa te konserwować w occie; a ocet tu nie szkodzi, bo i tak dodaje się go do sałat.

Kalafiory, drobniejsze szparagi, selery, w parze się zmiękcza 15—20 minut, zaś bób i fasolka — 60 minut.

Czysty ocet winny gotuje się i gorącym zalewa się nałożone warzywa tak, aby były dobrze pokryte, zawiązuje papierem i w chłodnym, suchym miejscu przechowuje.

Pomidory nie całkiem dojrzałe kraje się w kawałki, ziarnka usuwa, układa w naczyniu i zagotowanym, ale chłodnym octem zalewa i t. d.



Cebulka perłowa oczyszczona nakłada się wprost bez blanżowania do słoja i zalewa przegotowanym octem i t. d.

Ogórki szatkuje się jak na mizerję i dobrze posolone stawia się na 5—6 godzin, poczem wyciska się płatki lekko i układa w słoju odrazu, poczem czystym octem przegotowanym i ostudzonym się zalewa, zawiązuje i ma się gotową sałatę na zimę.

Ogórki w occie pieprzne najlepsze francuskie gronowe, myje się i posypane solą zostawia do dnia następnego, poczem ściereczką wyciera do sucha i z koprem, liśćmi bobkowemi, estragonem, czosnkiem, cebulką perłową, białym pieprzem i kilku kawałkami chrzanu nakłada się warstwami do kamiennych garnków albo słoju dużych, zalewa się przegotowanym octem, a na to daje woreczek z ziarnkami gorczycy. Dobrze jest ocet ten po 2—3 dniach zlać, przegotować jeszcze raz i ostudzonym zalać. Gdyby się ocet zmącił, to znowu go przegotować albo dać całkiem świeży.

Pikle — ulubiony dodatek do wołowiny — są one złożone z różnych warzyw, jak drobne ogórki, kalafior, zielone i żółte fasolki, marchewka w foremkach wycinana, selery w płatkach, perłowa cebulka, chrzan, kukurydzka i t. p. W tym celu, z wyjątkiem ogórków, chrzanu i cebulki, każde z osobna blanżuje się w parze 15—20 minut, ogórki (małe) dzień przedtem nasala się, poczem wszystko pomieszane układa się do słoja zgrabnie, by się ładnie prezentowało i zalewa przegotowanym i ostudzonym octem. Można też dla łagodniejszego smaku dać  $\frac{3}{4}$  octu a  $\frac{1}{4}$  wody — a potem w słoju sterylizować 10 minut przy 80° C.

Marchew i drobna karotka — w talarki pokrajać, w parze zagotować, aby były dość miękkie, nałożyć do słoja z cebulką, zalać czystym przegotowanym octem; dają dobrą sałatę.

Buraczki — najlepsze Egipskie. Liście się ukręca, buraki myje, na miękko gotuje lub parzy, obiera z łupy i kraje w plasterki, poczem z trochę soli, chrzanu, cebuli, ziarnek pieprzu układa się do słoja i zalewa przegotowanym octem winnym ( $\frac{3}{4}$  octu  $\frac{1}{4}$  wody); kto lubi — dodać nieco cukru.

Fałszywe kaparki — zielone, wymyte, niedojrzałe nasiona nasturcji 3—4 dni stoją nasolone. Następnie wypłukane zalewa się przegotowanym octem i zawiązuje szczelnie. Używa się do pieczeni i t. p., tak jak kaparów.

Kiszona fasola. Najlepsze odmiany na ten cel są z tycznych: Prezydent Roosevelt, Phaenomen, Zeppelin — zaś z pieszych: Hinrycha olbrzymia i wiele innych. Wyrosłe, ale niezupełnie jeszcze dojrzałe strąki płucze się, uwalnia od włókien i kraje zapomocą odpowiedniej maszynki (albo poprostu nożem — jeżeli kisimy nie dużo), w poprzek lub wzdłuż. Tak pokrajaną fasolkę na surowo układa się warstwami, przesypując solą, do naczyń kamiennych lub do dokładnie wyczyszczonych fasek, beczulek — ugniatając należycie. Na wierzch dajemy lniany płatek płótna, lub liście winogronowe, a na to denko drewniane, które obciąża się dobrze oczyszczonym odpowiedniej wielkości kamieniem. Na 10 kg fasolki używa się 500 gr soli.

Można też strąki fasolowe połamać na kawałki, parę minut zagotować w niebardzo słonej wodzie, poczem ostudzone układać do naczynia, mocno uciskać, przesypując solą. Dla przyspieszenia fermentacji (kisznienia) staramy się o równą możliwie temperaturę 15—20° C. w dzień i noc; dla otrzymania większej ilości kwasu dodaje się — jak już w ogół-

nych uwagach wspomnieliśmy — trochę miodu (20 gr na 20 kg) i ze 2 łyżki kwaśnego mleka. Po kilku dniach fermentacji kontroluje się, czy płyn (ropa słona) pokrywa dostatecznie fasolkę; jeżeli nie — trzeba dolać słabego rozczynu soli.

Ogórki. Odmiany na ten cel najlepsze są: wszystkie średnio długie, zielone. Możliwie zielone — niezupełnie dojrzałe ogórki, myje się czysto w zimnej wodzie, obsusza ściereczką, przesypuje dostatecznie solą, a następnego dnia układa szczelnie w kamiennych garnkach lub beczułkach, przekładając warstwami koprem, estragonem, bazyliką, liśćmi wiśniowemi lub winogronowemi, a także cebulką perłową. Wszystko to zaś zalewa się słoną wodą, poprzednio przegotowaną i ostudzoną. Soli bierze się  $\frac{1}{2}$  kg na 10 l wody.

Reszta postępowania tak jak przy fasoli. Pamiętać tylko należy że otwór beczułki powinien być możliwie nieduży, aby po skończeniu fermentacji łatwo można było go zatkać i zakitować, np. rozrobionym gipsem, dokoła zasmarować. Kto chce, żeby ogórki były jędrne, trwarde, to powinien je zalewać wodą świeżą, niegotowaną, o ile możności dużo wapna zawierającą. Pedantyczna czystość naczyń i stałe pokrycie ogórków ropą decydują o udaniu się dzieła.

Kapusta. Na kiszoną kapustę najlepiej się nadają odmiany o twardej główkach. Dojrzałe główki na 14 dni przed szatkowaniem, zawiesza się na dół główką w suchem, przewiewnym miejscu (pod szopą), poczem szatkuje się delikatnie i układa do beczek, każdą warstwę przesypując solą i dokładnie ubijając. Na 100 kg kapusty bierze się 2—3 kg soli. Dodatek jagód jałowcowych, kminku i krajanych jabłek kwaśnych poprawia bardzo smak. Naturalnie, że dodatek miodu lub wogóle cukru gronowego i kwaśnego mleka, przyspiesza fermentację i daje należyście kwaśną kapustę.

Pomidory też można kisić z doskonałym skutkiem.

Tak jak owoce — można i warzywa konserwować w occie z cukrem; uzyskując jako bardzo smaczne dodatki do mięsa. Najlepiej na ten cel nadają się delikatne fasolki, dojrzałe ogórki, marchewka, niedojrzałe pomidory, a także dynia. Tutaj konserwuje nie kwas mlekowy, a ocet z cukrem. Bierze się na 1 litr czystego octu winnego  $1\frac{1}{2}$  kg cukru, trochę cynamonu, gwoździków i dosyć całego imbiru; gotuje się to wszystko razem dobrze, szumuje i takim octem zalewa się powyżej wymienione warzywa. Zauważyć należy, że fasolkę używa się zupełnie młodą, nim ziarenka większe wyrosną, a walcowate strąki, mięsiste, żółte lepsze są od zielonych. Strąki te płucze się, szatkuje na 8 cm długie kawałki i zagotowuje lub lepiej jeszcze zaparza tak, aby były dosyć miękkie, poczem jeszcze gorące układa się do słoja i zalewa octem z cukrem, jeszcze raz zagotowanym.

(Dok. nast.)

## Przegląd czasopism i książek.

„Praktyczna encyklopedia gospodarstwa wiejskiego”. Warszawa 1921. Niezmiernie czynna i przedsiębiorcza Księgarnia Rolnicza rozpoczęła w roku ubiegłym, pod red. Wł. Sawickiego, wydawnictwo bardzo użyteczne, jakim jest wyżej wymieniona encyklopedia. Wydawnictwo to, wychodzące oddzielnymi numerami o zamkniętej całości danego przedmiotu, ma łącznie objąć całokształt wiedzy rolniczej.

Do tej pory wyszło już 9 numerów, a mianowicie: Prof. St. Biedrzycki — „*Ciągówka (traktor)*“; Prof. J. Rostański — „*Owce. Pochodzenie i rasy*“; Prof. L. Dobrzański — „*Rozpoznawanie chorób u zwierząt*“; Dr. L. Garbowski — „*Choroby roślin*“; Prof. St. Biedrzycki — „*Uprawa odłogów*“; Prof. K. Szulc — „*Klimat i czynniki pogody*“.

Z powyższych prac dla ogrodnictwa mają duże znaczenie: „*Choroby roślin*“ Dra Garbowskiego, — „*Klimat i czynniki pogody*“ prof. Szulca oraz w pewnej mierze, przynajmniej dla większych gospodarstw ogrodowych, „*Ciągówka*“ prof. Biedrzyckiego.

„*Szkolnictwo i oświata rolnicza*“. Miesięcznik, organ zrzeszeń nauczycielstwa szkół gospodarstwa wiejskiego. Warszawa 1921, Zeszyt 1—2. Nowe to czasopismo zaczęło wychodzić również nakładem „Księgarni Rolniczej“. Komitet redakcyjny stanowią: J. J. Naiman, Jan Rapański, Wł. Sawicki, Marja Seroczyńska, Tad. Starzyński i Kazimierz Turkowski.

„*Pamiętnik Państwowego Instytutu naukowego gospodarstwa wiejskiego w Puławach*“. Tom I, część A. zeszyt II. Zeszyt ten stanowi zamknięcie pierwszego tomu tego wydawnictwa, zawierając następujące prace: F. Kotowski — Zmienność i korelacje bobu; Stef. Lewicki — Gatunki i odmiany pszenicy; St. Minkiewicz — Szkodniki pól i ogrodów, obserwowane w Puławach i okolicy w r. 1919; W. Konopacka i J. Trzebiński — Wpływ skrapiania agrestu różnymi preparatami chemicznymi przeciw rosie mącznej amerykańskiej; St. Kopeć — Wpływ głodzenia na rozwój i długość życia owadów; St. Lewicki — Studja nad prosem; St. Lewicki — O nowej odmianie *Triticum discoides* Kcke. var. *Pulaviense* Lev.; W. Kraszowska i J. Trzebiński — Wpływ odkażania ziarn pszenicy, różnymi preparatami chemicznymi na występowanie w kłosach śnieci; W. Kraszowska i J. Trzebiński — Wpływ odkażania prosa na występowanie głowni; F. Kotowski — Studja biometryczne nad czereśniami i wiśniami; W. Konopacka — Narośla (*zoocercidia*) zebrane w okolicach Warszawy i w Kieleckiem.

Z prac powyższych najbardziej nas obchodzą: doświadczenia ze skrapianiem agrestu różnymi preparatami, jako mające doniosłe znaczenie dla hodowli agrestu.

W doświadczeniach przeprowadzonych w Puławach przez W. Konopacką i prof. J. Trzebińskiego użyto następujących preparatów chemicznych: Nadmanganianu potasowego 0.1%, sody 1%, Wątroby siarczanej 1/4%, Arseniku 0.01% i 0.05%, Arsenianu sodowego ( $Na As O_2$ ) 0.01% i 0.05%, (wszystko preparaty jako wodny roztwór na wagę). Zieleni szweinfurckiej (zieleni 6 gr., wapna 20 gr. na 10 litrów wody).

Przed użyciem powyższych czynników, skropiono wszystkie krzewy agrestu w początkach kwietnia 10% mlekiem wapiennym, również ziemia dokoła krzewów była wapnem dezynfekowaną. Skrapianie preparatami było dokonane trzy razy, a mianowicie: 10 i 20 maja oraz 3 czerwca.

Najenergiczniejsze działanie wykazało skrapianie arsenianem sodowym i arsenikiem, w szczególności na owocach. Doświadczenia powyższe mają niezmiernie doniosłe znaczenie, jako potwierdzające prace symferopolskie dr. L. Garbowskiego. Żałować tylko należy, że w Puławach nie użyto określonych odmian i rosnących w warunkach możliwie jednakowych. Różnice gleby, naświetlania a przede wszystkim odmianowe, mają bardzo duże walory a w szczególności w doświadczeniach naukowych.

## Głosy Czytelników i wiadomości z prowincji.

### Notatki sadownicze z przemyskiego.

Po kilku latach bardzo średniego urodzaju, doczekaliśmy się w roku ubiegłym wspaniałych plonów. Drzewa nasze okryły się obficie kwiatami, zawiązki przetrwały szczęśliwie chwile przymrozków, sprawiającą ogrodnikom tyle niepokojów.

Jabłonie i grusze zaowocowały tak bogato, że w wielu sadach nie można było nastarczyć podpór do podtrzymania obciążonych gałęzi. Śliwy także obrodziły; najgorzej — przynajmniej w naszej okolicy — czereśnie.

Magazyny owocowe wypełnione są po same brzegi. Największą uwagę zwracaliśmy na jabłonie, jako na podstawę naszej handlowej egzystencji. Z najliczniej reprezentowanych w Medyce odmian:

**Reneta Kaselska**, dała na wszystkich drzewach owoce zdrowe i pięknie wykształcone; w piwnicy trzymają się bardzo dobrze. **Reneta Baumana**, owoców dużo, wykolorowane ładnie, pod koniec listopada już zdatne do jedzenia, rozchwytywane w handlu. **Reneta Landsberga**, silnie u nas rośnie; w tym roku była tak okryta owocami, że wskutek tego zbyt drobne i nie typowe. **Reneta szara**, owoce dosyć duże, zdrowe; drzewo rośnie dobrze. **Pepina londyńska**, owoce wykształcone ładnie, drzewo do naszych warunków bardzo odpowiednie. **Boikena**, owoców zawiązały niewiele, ładne o gładkiej skórce; same drzewa rosną u nas dobrze, uszkodzeń od mrozów, które u tej odmiany się zdarzają, nie zauważyliśmy. **Królowa Renet**, są drobne, prawie wszystkie z plamami grzybka, drzewa cierpią od raka, zwłaszcza w wilgotniejszych miejscach sadu. Usuwamy tę odmianę, gdyż w tutejszej ziemi nie udaje się dobrze. **Gloria Mundi**, wielkie, przytrzymują się zdrowo. **Kulona**, mało drzew, owoce duże, dobrze wykształcone. **Renety Blenhejskiej** mamy tylko parę drzew (karły), które ogromnie zrzucały owoce przed zbiorem; pozostałe zebrane bardzo starannie i ułożone w piwnicy, źle się przechowują, dostają plam i gniją, tak, że znaczny procent trzeba odrzucać. **Grochówka**, dała duży zbiór; jabłka zadrobne, trzymają się twardo.

Z jesiennych najlepsze rezultaty dały: **Antonówka**, sztetyny, które są stanowczo za licznie tu reprezentowane; **Kardynały**, niezbyt duże (nawet z karłów), Książęce. **Aporta** jak zwykle i zdaje się wszędzie gnije, łatwo opada, a już w miejscach odległych od rynku zbytu nikt jej nie chce kupować.

Obserwując owocowanie różnych odmian jabłoni dobrze jest notować każdego roku swoje spostrzeżenia; z tych spostrzeżeń co do wzrostu, odporności na mróz i na choroby, wydajność owoców, łatwo potem zestawić, które odmiany najbardziej nadają się dla danej okolicy. Wybór odmian, doskonale zastosowanych do gleby i warunków, jest rzeczą niezmiernie ważną. Chcąc uniknąć późniejszych zawodów, trudności w hodowli, które wynikają zawsze przy nieodpowiednich odmianach, trzeba odrazu w szkółkach tylko te rozmnażać, które najzdrowiej w naszych sadach rosną i najlepiej owocują.

Ale mimo tego, że tyle się o tem pisze i mówi, wiele sadów pomija to, a zwłaszcza mniejsze sady przy dworach, zagrodach kupują co się zdarzy, uważając tylko, aby drzewko było silne i proste. Często wy-

niki są takie, że drzewa te trzeba przeszczepiać, albo nawet z hodowli całkiem usuwać i zastępować innymi.

Zapewne z nieuwagi przy zakupie drzewek pochodzi, że dawniej sadzono w wielu sadach, nawet handlowych, znaczną ilość odmian letnich i wczesnych jesiennych, które można zasadzić po kilka sztuk, na własne potrzeby. Handlowo, na rynkach zbytu, nie mają one znaczenia, gdyż w tym czasie dosyć jest jabłek, dostarczanych z chłopskich sadów, których cena — jako produktu nietrwałego — jest niezmiernie niska.

Zapewne, że dużą rolę w powodzeniu kultur sadowniczych, gra także sama uprawa ziemi i nawożenie, które dąży do oddania ziemi zabranych z niej składników. Tylko równorzędne traktowanie tych czynników: starannej uprawy i doboru wypróbowanych odmian, doprowadzi nas do celu.

Mówię to teraz, gdyż nadejdzie wnet pora wiosennego sadzenia drzew, w które wielu właścicieli ziemskich, obeznanych z rentownością plantacji sadowniczych — zechce się zaopatrzyć. — Zestawienia doboru drzew owocowych ułatwią orjentację, a instruktorzy ogrodnictwa, gdy chodzi o rozszerzanie wzorowych kultur o jednolitości odmian, chętnie zawsze posłużą radami.

W. Gizbert.

---

## Komunikat.

### Praktyczne kursa ogrodnictwa w Bieńkowej Wiszni.

Praktyczne kursa ogrodnictwa w Bieńkowej Wiszni koło Rudek (województwo Lwowskie), mają na celu przede wszystkim uzupełnienie praktyką szkoły lub kursów teoretycznych, głównie zaś tych, jakie corocznie w miesiącach zimowych urządza we Lwowie Tow. Gospodarskie Wschod. Małopolski. Kurs w Bieńkowej Wiszni jest dostosowany ściśle do ram i trybu prac związanych z prowadzeniem dużych szkółek drzew i krzewów owocowych, sadownictwa i warzywnictwa, o produkcji przeznaczonej dla istniejącej na miejscu parowej fabryki przerobów, a także hodowli nasion warzyw, wreszcie plantacji łozy koszykarskiej\*), w ciągu 8-miu miesięcy, t. j. od początków marca do końca października.

Od r. 1922 zamierzonym jest, aby osoby pragnące gruntowniejształcić się w ogrodnictwie, mogły korzystać z praktyki w Bieńkowej Wiszni dłużej; w tym celu prowadzonym będzie internat przez okrągły rok.

Kurs ten oparty wyłącznie na praktyce, uzupełniany jest przy poszczególnych pracach pogadankami i objaśnieniami, a prócz tego praktykantki zobowiązane są miewać raz na tydzień reeraty z zakresu ogrodnictwa (temat dowolny) i prowadzić dzienniki prac, które są od czasu do czasu odczytywane wobec kierownika.

Praca trwa ośm godzin dziennie i jest dostosowaną bezwzględnie do zakładów wybitnie hadlowo-przemysłowych, jakeimi są zakłady ogrodnicze w Bieńkowej Wiszni. Praktykantki mają całkowite utrzymanie

---

\*) Obszar zajęty pod Zakłady ogrodnicze wynosi przeszło 100 morgów.

w internacie mieszczącym się w pałacu, zbudowanym przez autora „Ślubów panińskich”. Za utrzymanie opłacają połowę rzeczywistych kosztów, co wiosną b. r. wyniesie około 8.000—10.000 Mp. miesięcznie.

Zasadniczo kurs ten jest tylko dla kobiet, ale niemniej w miarę zgłaszania się mogą być przyjęci i mężczyźni.

O przyjęciu na praktykę decyduje Komitet Towarzystwa Gospodarskiego, uzależniając ją od następujących warunków: wykazanie się ukończeniem średniej lub wyższej szkoły ogrodniczej, ewentualnie poważniejszego kursu ogrodnictwa, świadectwem zdrowia i zobowiązaniem się bezwzględnie wykonywania warunków objętych ścisłym regulaminem.

Adres Zakładu: Zakłady Ogrodnicze „Fredrów”, własność Towarzystwa Gospodarskiego — Bienkowa Wisznia, poczta i kolej Rudki, województwo Lwowskie.

## Porady ogrodnicze.

### Pytania i odpowiedzi :

**Pytanie 1.** Proszę o wskazanie mi jakie są obecnie najlepsze dzieła traktujące o hodowli chryzantemów i kwiatów cebulkowych wogóle, a specjalnie hjacyntów doniczkowych?  
K Z.

**Pytanie 2.** Prosimy o adresy szkółek, celem zamówienia w tychże szczepek w wiosnę b. r.  
M. Z.

**Pytanie 3.** Czy jabłka: Bursztówka szlachetna i Cebulka borsdorfka są to dwie odmiany i czym się różnią?  
B. P.

**Pytanie 4.** Jakie książki polskie, treści ogrodniczej, znajdują się obecnie w handlu księgarskim?  
H. G.

**Odpowiedź na pytanie 1.** Książki wymienione w pytaniu są zupełnie wyczerpane.

**Odpowiedź na pytanie 2.** O ile wiem, zapasy szczepek w szkółkach polskich są wyczerpane. Dla informacji można zwrócić się z zapytaniem do firm następujących: Baron Brunicki w Podhorcach p. Stryj; Zarząd szkoły ogrodniczej w Zaleszczykach; Zarząd ogrodów w Gumniskach p. Tarnów; Zakłady sadownicze w Józefowie nad Wisłą w. Lubelskie.

## Wiadomości bieżące.

**Ś. p. Stanisław Rutkowski**, długoletni główny ogrodnik miasta Warszawy, zmarł nagle dnia 12 grudnia r. z, przeżywszy lat 54. Obszerniejszy życiorys podamy w następnym zeszytzie „Miesięcznika”.

**Zjazd ogólny ogrodniczy.** Na posiedzeniu Zarządu Tow. Ogrodn. Warszawskiego, w dniu 5. grudnia r. z. postanowiono nieodwołalnie, Zjazd ogólny ogrodniczy zjednoczonej Polski urządzić w Warszawie we wrześniu r. b.

**Ze Związku Ogrodników i pomocników ogrodnic. im. Warszawicza w Krakowie.** W dniu 4 grudnia r. z. na m. zebraniu wspomnianego Związku po odczytaniu protokołu i rozpatrzeniu

spraw bieżących wygłosił p. Świerk pogadankę na temat »Szczepienia i oczkowania róż w porze zimowej«. Prelegent m. in. nadmienił, że sposób oczkowania róż w budynkach jest u nas mało rozpowszechniony, aczkolwiek najlepsze daje rezultaty.

Nie od rzeczy będzie wspomnieć, że w dniu 2 października z. r. staraniem i w lokalu tegoż Związku (Kraków Karmelicka 21) odbył się pokaz i odczyt o przechowaniu owoców. Prelekcje wygłosił p. Paluch prezes związku; przytem przedstawił model, (własnego pomysłu) rozbieranych pól, służących do przezimowania owoców. Na najbliższem posiedzeniu m. a więc w dniu 8 stycznia br. wygłoszony zostanie odczyt »O hodowli nasion«.

P. W.

**Z posiedzeń Wydziału Ogrodniczego Tow. Rol. w Radomiu.** W dniu 24/X u. r. odbyło się organizacyjne zebranie Wydziału Ogrod., na którym po referacie p. Wł. Malawskiego »Cele i zadania Wydziału Ogrod.« — nastąpił wybór do Zarządu. Zostali wybrani pp. Wł. Malawski, Wł. Lippman, I. Trzciniński, A. Gołębiowski, Wł. Matracki. Prócz tego pozostawiono jedno miejsce dla przedstawiciela Zawodowego Związku Ogrodników w Radomiu.

Dnia 27 listopada, odbyło się miesięczne posiedzenie Wydziału Ogrodniczego z porządkiem dziennym i sprawozdanie z działalności Zarządu; 2 Referat »Cele i zadania Wydziału Ogrod.« Oraz pogadankę »O przetworach owocowych bez cukru« wygłosił p. Wł. Malawski; 3. Wnioski i interpelacje. Przewodniczył p. Władysław Lippman.

**Kursa ogrodnictwa w Radomiu.** Tow. Rolnicze w Radomiu urządza wieczorowe kursy ogrodnictwa. Wykłady odbywać się będą przez styczeń i luty, trzy razy w tygodniu po dwie godziny. Wykładowcami będą: Budowa i życie roślin, Gleba i mechaniczna jej uprawa; Sadownictwo, Warzywnictwo; Hodowla nasion; Literatura ogrodnicza.

Wpisy na całość kursu, lub poszczególne przedmioty, przyjmuje Sekretarjat Wydziału Ogrod. od 10 rano do 4 popoł. Radom Lubelska 46.

**Wystawa jarmark nasion warzywnych.** Wydział ogrodniczy C. T. R. w porozumieniu z Kołem Wytwórców Nasion przy Warszawskiem Tow. Ogrodniczym, które co roku urządza jarmark na nasiona warzywne, organizuje w czasie od dnia 10 do 14 stycznia 1922 r., w lokalu Warszawskiego Tow. Ogrodniczego (Bagatela Nr. 3) Wystawę-Jarmark nasion warzywnych i zwraca się z wezwaniem do wzięcia czynnego udziału w tym jarmarku.

Za zastępstwo przy sprzedaży nasion na jarmarku Wydział ogrodniczy C. T. R. pobierać będzie 10% brutto z czego 8% dla Warszawskiego Towarzystwa Ogrodniczego, 1% dla Koła Wytwórców i 1% dla Wydziału Ogrodniczego C. T. R.

Nasiona reprezentowane przez Wydział Ogrodniczy będą zebrane w jednym miejscu i stale przez cały czas jarmarku obecny będzie przedstawiciel Wydziału celem reprezentowania interesów swych członków. Ceny albo pp. producenci sami wyznaczają lub też Komisja Jarmarczna.

O warunkach stawianych przez Koło Wytwórców, do których stosuje się Wydział Ogrodniczy dowiedzieć się można w biurze Wydziału Ogrodniczego, Kopernika Nr. 30, IV-te piętro, pokój Nr. 14 i 15.

**Wystawa wikliny koszykarskiej.** Wydział Ogrodniczy C. T. R. chcąc podnieść tak ważną gałąź przemysłu krajowego, jaką jest uprawa wikliny koszykarskiej i wpłynąć na rozwój wszelkich wyrobów koszykarskich organizuje Wystawę wikliny koszykarskiej, połączoną z wyrobami koszykarskimi.

Wystawa odbędzie się w lokalu Centralnego Tow. Rolniczego (Kopernika Nr. 30 I sze piętro sala duża) od dnia 1 do 15 lutego 1922 r.

Prosimy pp. producentów o poparcie naszych usiłowań i o łaskawe nadesłanie na wystawę swych kolekcji, ponieważ pragniemy, aby powyższą sprawą zainteresować jaknajszerszy ogół.

W czasie wystawy wikliny i wyrobów koszykarskich odbędzie się 3-dniowy kurs o uprawie wikliny koszykarskiej (6, 7 i 8 lutego od godziny 6—9-tej wiecz. i 3 dniowy kurs o pakowaniu owoców (6, 7 i 8

lutego 1922 r. od godz. 4—6 wiecz.). Wobec tego, że uprawa wikliny i umiejętna pakowanie owoców mają duże znaczenie, proponujemy osobom zainteresowanym do zapisania się na powyższe kursy.

Opłata za obydwie kursy wynosi po 1500 Mk od osoby, zaś dla wojskowych słuchaczy szkół rolniczych i ogrodniczych i dla instruktorów po Mk. 750 od osoby.

Zapisy są przyjmowane do dnia 6 lutego 1922 r. w biurze Wydziału Ogrodniczego C. T. R. (Kopernika Nr. 30. IV piętro pokój Nr. 14 i 15) gdzie można zasięgnąć informacji w powyższych sprawach.

Prosimy o nadsyłanie eksponatów na wystawę przed 1 lutym 1922 r.

**Utworzenie Komisji Owocarskiej w Białymstoku.** W dniu 1 października w lokalu Rady Wojewódzkiej w Białymstoku, odbyło się pierwsze zebranie Komisji owocarskiej, mające na celu ustalenie doboru odmian drzew owocowych dla Woj. Białostockiego. Termin zjazdu owocarskiego ustalono na połowę stycznia 1922 r. i postanowiono połączyć go z wystawą owoców; ma być również przedstawiona mapka rozmieszczenia odmian owoców na terenie Woj. Białostockiego.

(Ogrod.).

**Grunta dla ogrodników zawodowych.** Na skutek starań Zarządu Związku Zaw. Ogrodników Urząd Ziemiński skłonny jest ułatwić członkom tegoż związku nabycie ziemi pod osady ogrodnicze

w okolicy miast. Zapraszamy przeto członków naszego Związku, by sobie upatrywali życzoną osadę i zwrócili się natychmiast do Zarządu Związku z podaniem, które Zarząd, z odpowiednim poparciem, wręczy kompetentnej władzy.

Zarząd Związku Tow. Zawod. Ogrod.  
m. (Por. Ogr.).

**Konferencje nad Irisami.** — Kosańce ogrodowe (*Iris*) stanowią dziś tak ważny przedmiot w zdobnictwie ogrodowym i w kwieciarstwie ciętym, że Francuskie Narodowe Tow. Ogrodnicze postanowiło, kwiatom tym poświęcić szereg specjalnych konferencji, które odbywać się będą w Paryżu dwa razy na miesiąc, w czasie od 1 kwietnia do 30 lipca r. b. — Ma być ułożony spis najlepszych odmian kosańców, służących tak do ozdoby ogrodów, jak i na kwiat cięty. m.

**Największy sad na świecie** znajduje się w miejscowości Barbara, w Stanach Zjednoczonych. Zajmuje on około 3000 morgów, na których rośnie 10.000 oliwnych drzew, 3000 włoskich orzechów, 4500 pomarańczowych drzew, 10.000 migdałowych i 4000 innych owocowych. Same oliwki dostarczają rocznie 4000 kwart oliwy. Prócz tego właściciel sprzedaje 1000 korcy orzechów, olbrzymią ilość pomarańcz i innych owoców. Największy sad w Anglii zajmuje około 1000 morgów obszaru. Na wyspie Jersey jest sad, mający około 600.000 drzew gruszkowych. m. (Por. Ogr.).

*Od Redakcji.* Pragnąc by „Miesięcznik Ogrodniczy“ był prawdziwie pożytecznym doradcą dla ogrodników i posiadaczy ogrodów, w r. b. mamy zamiar szczególnie rozwinąć dział pytań i odpowiedzi. W tym celu prosimy o nadsyłanie nam zapytań w każdej wątpliwości, zaznaczając, że jeżeli na odpowiedź dołączony będzie właściwy znaczek pocztowy — odpowiemy natychmiast listownie, w innym zaś razie — odpowiedź zamieścimy w „Miesięczniku“.

*Od Administracji.* Na wszelkie zapytania listowne odpowiadamy tylko wówczas, jeśli otrzymamy znaczki pocztowe na odpowiedź.

Upraszamy Sz. Prenumeratorów, którzy nie uiścili jeszcze dopłaty do roku zeszłego, o nadesłanie takowej w jaknajprędszym czasie.