

MIESIĘCZNIK OGRODNICZY

Ś. p. Stanisław Rutkowski.

Miała w nim ziemia polska syna wiernego, a on tę macierz swoją z całych sił kochał i pracy dla niej nie żałował. Z młodzieńczym zapałem szedł na jej usługi, czy to zdobiac stolicę, czy troszcząc się o rozwój oświaty w kraju, czy słowem drukowanem niosąc miłość dla jej szaty roślinnej, czy poświęcając czas swój i wiedzę pracy na niwie społecznej.

Studja ogrodnicze ś. p. Stanisław Rutkowski odbył w instytucie pomologicznym w Proszkowie na Śląsku Górnym, a wkrótce po ukończeniu nauk wstąpił do ogrodów miejskich w Warszawie, którym całe swoje życie poświęcił. Przez lat blisko 20 podlegała mu północna część miasta, t. zw. dzielnica III; ośrodkiem jej był ogród Krasiński, pod kierunkiem Rutkowskiego z prostolinijnego, francuskiego, przekształcony w angielski; ze szkółki miejskiej na placu Broni dostarczał drzew i krzewów do obsadzania skwerów, ulic i ogrodów.

Po ustąpieniu Franciszka Szaniora z początku zastępował go, a następnie został mianowany głównym ogrodnikiem miasta. Z tego okresu najwydatniejszym jego dziełem było opracowanie planu i urządzenie wielkiej drogi okólnej w lasku Młocińskim, który dzięki temu stał się celem tłumnych wycieczek dla spragnionej powietrza ludności Warszawy. Dbali o sprawność fizyczną młodzieży polskiej, wprowadzał gdzie mógł boiska do gier sportowych i place do zabaw dla dzieci.

Niezmordowanej energii wymagało podtrzymywanie stanu zadrzewień miasta w okresie wojny. Na każdym kroku trzeba było staczać walki z zaborczością okupacyjnych władz wojskowych, z rozwydrzeniem żołnierzy i zdemoralizowanej ludności, ze strejkami i niedbalstwem robotnika; a pustki w kasie miejskiej wielce utrudniały nawet naprawianie szkód zrzadzonych. W tych ciężkich warunkach pracy zmarły uczynił bardzo wiele dzięki pomysłowości i prawdziwemu talentowi organizacyjnemu. On pierwszy opracował projekty i zatrudnił liczne rzesze bezrobotnych, wspomaganych przez Magistrat. Dzięki temu przeprowadził ogromne roboty ziemne w lasku Młocińskim, zasypanie sadzawki i zniwelowanie części nieogrodzonej parku praskiego, przerobienie skweru na Krakowskim Przedmieściu, i innych ogródków mniejszych rozmia-

rów. On ujął całą administrację w żelazny rygor. Surowy sędzia dla siebie, — żądał też wydajnej pracy od swych podwładnych. Dzięki zaprowadzeniu ładu w biurowości, wiedział dokładnie o wszystkim, co się działo na całym obszarze ogrodów Wielkiej Warszawy, posiadał wyczerpujące sprawozdania, na nich opierał swe poglądy, których stronę rzeczową ułatwiała mu dokładna znajomość przedmiotu.

Mimo nawału pracy, gdy instytucje społeczne zapragnęły przyozdobić roślinnością swe gmachy lub podwórza, chętnie spieszył im z radą i pomocą, to też nietylko większość gmachów miejskich, ale również liczne szkoły, świątynie i zabudowania użyteczności publicznej w mieście posiadają dziś żywą zielen w swem otoczeniu. Wszystkie projekty ogrodowe Rutkowskiego, utrzymane w stylu geometrycznym, cechowała niezwykła prostota.

Jednak rozległa działalność zawodowa nie wyczerpywała energii czynu ś. p. Rutkowskiego. Niemalą część swej duszy włożył w pracę dla społeczeństwa, a spełniał ją sumiennie, gorliwie i zawsze na czas, jak wszystko, czego się podjął. W okresie ucisku rosyjskiego, gdy język polski był srodze prześladowany, Rutkowski staje w szeregu członków czyteln T-wa Dobroczyńności, zastępujących wówczas potajemnie placówki oświatowe. Następnie oddaje się całkowicie Tow. Pszczelniczko-Ogrodniczemu; wybrany na prezesa, rozwija usilnie działalność instytucji, sam wgląda we wszystkie sprawy, kieruje nimi, biorąc na własne barki lwią część pracy i odpowiedzialności.

Dzięki stosunkom i zabiegom, broni od rusyfikacji kursów dwuletnich pszczelniczko-ogrodniczych, prowadzonych przez T-wo, w czasie, gdy oprócz zruszczonej szkoły przy ogrodzie pomologicznym, Kongresówka innej uczelni zawodowej nie posiadała. W r. 1909 przekształca je na kursy 10-cio miesięczne i skupia koło nich najlepsze siły profesorskie. Jak kursy te były potrzebne, ile przynoszą pożytku w dziedzinie rozpowszechniania wiadomości ogrodniczych — świadczy frekwencja słuchaczy i słuchaczów, których liczba dosięga niekiedy 150.

Bada dokładnie stan szkoły rolniczo-ogrodniczej w Pszczelinie, założonej przez T-wo, inicjuje przekształcenie jej na szkołę rolniczą, potrzebną w tej okolicy dla synów włościan, i oddaje ją pod egidę Centralnego T-wa Rolniczego, jako instytucji, powołanej do opieki nad uczelniami tego typu. Zaproszony wskutek tego do Wydziału Szkolnego C. T. R., wkrótce otrzymuje mandat przewodniczącego, i jako taki prowadzi w przeddzień zgonu ostatnie w swem życiu posiedzenie.

Pozatem był Rutkowski często zapraszany na zebrania różnych instytucji, gdy chodziło o wysłuchanie opinii niezależnej. Bo zmarły nie rozpalał się w dyskusji. Długo słuchał milcząc, a gdy wyrobił sobie pogląd, przedstawiał go zwięźle, jasno, mocno umotywowany, i często przyspieszał tą drogą powzięcie uchwały.

Wielki miłośnik i znawca języka polskiego, choć wykładów się nie podejmował, a publicznie rzadko przemawiał, przestrzegał czystości języka w słowie i piśmie. Prace literackie Rutkowskiego odznaczały się właściwą jemu ścisłością, jasnością stylu i niezależnym sądem o rzeczy. Był współpracownikiem „Wielkiej Encyklopedji” Orgelbranda; dostarczał do „Wiadomości Bibliograficznych” treściwe oceny nowości ogrodniczych; wspólnie z A. Szaniawską napisał doskonały podręcznik „O kwietnikach”, a przy udziale grona kolegów wydał „Rozkład zajęć ogrodniczych” — wyczerpująco i bardzo sumiennie opracowany. Prawie do wybuchu wojny redagował organ T-wa Pszczelarsko-ogrodniczego, początkowo p. t. „Pszczelarz i Ogrodnik”, potem „Ogród”, w którym zamieszczał też liczne prace własne. Na łamach prasy codziennej występował czasem w obronie zagrożonych ogrodów miejskich, wykazując gruntowną znajomość historii ich rozwoju.

Zmarł nagle 12 grudnia r. 1921, w 54-ym roku życia. Jak wiele nici wiązało go ze społeczeństwem polskim, ile żalu serdecznego po sobie zostawił, jakim się cieszył uznaniem, — świadczyć może dziesięć mów żałobnych, wygłoszonych wobec tłumu publiczności nad otwartą mogiłą przez przedstawicieli rządu, władz miejskich, instytucji społecznych i przyjaciół. A we wszystkich brzmiał zgodnym chórem hołd dla zasług zmarłego, głęboka cześć dla jego pamięci, i nuta żalu serdecznego, że odszedł z pośród nas zawczasie!..

Stan. Schönfeld.

ST. SCHÖNFELD.

Owocarstwo w Kanadzie.

(Dokończenie).

Inaczej przedstawia się sadownictwo w Kanadzie zachodniej.

Mając o miedzę drzewa owocowe i ozdobne, znoszące temperaturę wielce zbliżoną, prowincje stepowe musiały sięgać do Rosji i Syberji po materiał do aklimatyzacji w Kanadzie zachodniej. Pracę na tem polu prowadzą zarówno Uniwersytety, jak nawet firmy, np. Stevenson u. Sons, w Manitobie południowej.

Praca uniwersytetów, prowadzona z wielkim nakładem starań, posiada ogólniejsze znaczenie. W ciągu długiego szeregu lat zebrano wiele zajmujących doświadczeń i osiągnięto pewne wskazania praktyczne. Jednym z ważniejszych wyników jest ograniczenie przez szkółki uniwersyteckie wysokości pnia drzew do dwóch lub trzech stóp. Silna operacja słońca na wiosnę pobudza, jak wiadomo, krążenie soków, a ponieważ następnie stale powtarzają się dość silne przymrozki, więc

pnie często pękają i marzną. Nisko osadzona korona lepiej ocienia pień od działania promieni słonecznych.

Odmiany, uprawiane w Kanadzie zachodniej, reprodukuje się po większej części nie drogą uszlachetnienia, lecz z siewu, przez krzyżowanie tamtejszego jabłuszka dzikiego (*Crab apple*) z większymi, szlachetniejszymi odmianami.

Gospodarstwa w prowincjach stepowych są obecnie wyłącznie rolnicze, bo zimna i silne wichry stoją na przeszkodzie szerzeniu ogrodnictwa. Ale w programie działania leży dążenie do wprowadzenia gospodarstw mieszanych, rolniczo-ogrodniczych. Zaaklimatyzowanie drzew i krzewów umożliwi otaczanie roślinnością siedzib ludzkich, zakładanie sadów i upraw warzywnych, więc pierwszym krokiem w tym kierunku jest sadzenie kulis, czyli pasów roślin, które powstrzymałyby napór wiatrów (*windbreak*). Zapotrzebowanie takich roślin będzie olbrzymie, a nie pokryje go sąsiednie Ontario z powodu różnic klimatycznych, lecz będzie musiała Kanada zachodnia sprowadzać materiał z krajów o klimacie lądowym. Jako najodpowiedniejsze na osłony zdają się w tej chwili głóg i grab, względnie akacja. Trudno zgóry przewidzieć, ile tych drzew Kanada zużyje na obsadzenie siedzib, na zaopatrywanie pól w ściany ochronne, na utworzenie gaików, — ale pewne wnioski można wyciągnąć z tego, że 3 prowincji stepowe liczyły przed 5-ma laty 1.700.000 mieszkańców, z czego 1.200.000 ludności zamożnej, farmerów. Obszar zasiewów obejmuje 15 milj. hektarów.

W ślad za osłonami, rozpocznie się też sadzenie drzew owocowych, a zdaniem Konsulatu, żaden kraj, z wyjątkiem pruskiej części Saksonji i rosyjskiej części Podola, nie będzie się lepiej nadawał, niż Polska, na dostawę najodpowiedniejszego materiału do aklimatyzacji.

Prawda, że w chwili obecnej mamy za mało szczepów na użytek własny, we wszystkich dzielnicach Rzeczypospolitej, i stan ten pewno nie poprawi się w bardzo krótkim przeciągu czasu. Prawdą, że granicząca z nami Rosja sowiecka będzie prawdopodobnie w niedalekiej przyszłości nienasyconym rynkiem zbytku, bo na całym południu, wskutek braku lasów, wszystkie sady zostały wyrąbane na opał, a szkółki uległy zniszczeniu. Ale w handlu z Kanadą chwilowo położenie Polski jest wyjątkowo korzystne, z uwagi na jej obecnie zaognione stosunki z Niemcami i Rosją. Konsulat polski w Winnipegu podchwycił sposobność zastąpienia nową produkcją towaru rosyjskiego, i z uwagi na pokrewne warunki klimatyczne, nawiązał stosunki z profesorem hodowli drzew tamtejszego uniwersytetu (Manitobe Agricultural College), p. F. M. Broderickem, który wyraził gotowość przeprowadzenia doświadczeń zarówno u siebie, jak też rozesłać otrzymany z Polski materiał obserwacyjny do uniwersytetów Saskaczewanu i Alberty, oraz do tamtejszych stacji doświadczalnych, rozrzuconych w rozmaitych szerokościach geograficznych.

Czas dostawy wiosennej sprzyja temu przedsięwzięciu, bo w Kanadzie okres sadzenia drzew rozpoczyna się dopiero około 15 maja, a transport trwać będzie miesiąc do 6 tygodni.

Rząd polski wziął tę sprawę do serca i zwrócił się do odpowiednich instytucji zawodowych w różnych dzielnicach kraju z propozycją odnośnych posyłek próbnych. Obejmą oni zarówno odporne gatunki drzew i krzewów dzikich, jak również po kilka sztuk wytrzymałych odmian jabłoni, grusz śliw i czereśni.

Czy nawiązanie stosunków handlowych z Kanadą będzie miało widoki powodzenia; czy rynek ten będzie miał dla wytwórczości polskiej wartość realną; czy nie usuną go w cień tereny wygodniej położone pod względem transportowym — trudno przesądzać.

Wątpliwości nasuwają się bardzo poważne. Ale sam fakt wysunięcia tego rodzaju propozycji świadczy, że przed polską produkcją szkółkarską rozpościerają się szerokie horyzonty. Przed wojną mieliśmy dość drzewek na wywóz, zaopatrywaliśmy w nie Podole, Wołyń, Ukrainę... Gdy teraz zwalczymy trudności, związane z techniką wytwórczości i otrząśniemy się z wojennej martwoty, możemy rozwijać produkcję bez obawy rychłego przesylenia towarem rynków zbytu.

Prof. E. JANKOWSKI.

W sprawie sadów handlowych.

Dalszy ciąg.

Baumana (*Rtite Baumann's*) jest niewątpliwie dobrem i pięknym jabłkiem. Jeżeli lato jest ciepłe i przekropne, a zwłaszcza w ziemiach lekkich, Baumana zabarwia się tak silnie, że staje się ciemno-porpurowe, z wierzchu okrywając się lekką rdzą, co mu nadaje pozór czerwonego, ładnie żyłkowanego marmuru. Smak ma wykwintny, winkowaty, z domieszką migdałową; jest dojrzałe na Boże Narodzenie, ale w chłodzie trzyma się do marca. Drzewo rośnie zdrowo, choć młode jest trochę na mrozy czule, wyrasta niezbyt wielkie, koronę ma szeroką, odwrotnie stożkową, ze sztywnymi gałęziami. Rodzi od wczesnej młodości, łatwo i obficie, a nie nadmiernie. Byłoby tedy doskonale przydatne do sadów handlowych, a dla postaci korony — zwłaszcza polnych, gdyby nie ta wada, że dostaje podskórnej ospy. Choroba ta występuje głównie na cięższych ziemiach i po mokrych latach. Z napatrzenia się, mniemam, że obfite, a odpowiednie zasilanie drzew nawozami mineralnymi, mogłoby ospie zapobiegać, ale należałoby to jeszcze przestudjować na stacjach badawczych ogrodniczych.

Kaselskie (*Rtite Casseler grosse*), tak jest w sadach naszych rozpowszechnione, że samo to za jego wartością dostatecznie przemawia.

Jednakże wymaga do dojrzałości i należytego wykształcenia się, dość znacznej sumy ciepła. Wogóle w ziemiach lżejszych, nawet piaskach, dostatecznie w podłożu wilgotnych i na pochyłościach ku południowi, również w madach i naspach madowych otrzymujemy piękne i wyborne owoce. Warunek konieczny — sadzić luźno, bo korony z czasem tworzy ogromne. Widzieliśmy w Ostrówku nad Wisłą, wprost Góry Kalwarji, drzewa mierzące w średnicy korony po 12 m., ale też w pewne lata dawały po 50 pudów (blisko 800 kg.) owoców. W północnych i chłodnych okolicach kraju, ani w ciężkich i wilgotnych ziemiach, nie radzimy sadzić Kaselskich; owoce ich będą brzydkie, bez ładnej barwy, jałowe i poplamione. Także nadmiar trzeba w lipcu starannie zdejmować, bo drzewa, co drugi rok, tak obradzają, że dają moc jabłek, ale drobnych jak orzechy.

Jabłko Kaselskie dojrzewa dopiero w lutym — marcu, wtedy staje się soczyste, winkowate, bardzo smaczne; trwać może aż do czerwca, ale stopniowo będzie coraz suchsze i zawiędłe. Owoce średnie, a tembardziej duże (z drzew młodszych i z dobrej ziemi), ładnie ubarwione, są wyborym, poszukiwanym towarem, zewnątrz podobnym do Królowej renet. Różnią się od niej zaokrągleniem i długimi ogonkami.

Gdzie się udaje, trzeba sadzić Kaselskiego dużo. Do uprawy polowej bardzo się nadaje, tylko korony należy tworzyć na 180 do 2 m. dopiero to z wiekiem i obciążone owocem zwiesza gałęzie.

Kulo na są 2 odmiany od siebie różne. *Rtte Coulon jaune* — żółta, nie zasługuje na miejsce w sadzie handlowym. Jest to jabłko duże, kruche i dość smaczne ale przechodzi prędko i to w październiku, podlega ospie; drzewo zaś jest duże, a rozpierzchłe, koronę zwiesza, liście ma miękkie i bodaj, że cierpi od mrozu w młodości. Podlega temu też trochę i Kulo na szara (*R. Coulon verte*), ale mimo to wyrasta potężnie, nawet w piaskach, tworząc korony odwrotnie stożkowe, tęgie, bujne, na ogół podobne do Boskopskich (*Belle de Boskoop*). Liście ma też tęgie, pąki kwiatowe względnie nie duże, w koronie ukryte. Owoce też są gdzieś tak pochowane pod gałęziami, w pierwszej połowie lata, że ich trzeba szukać. Zresztą urodzaj na młodych drzewach bywa naogół mały, dopiero po latach kilkunastu, gdy korony się rozrosną, rodliwość jest dostateczna, ale nie tak wielka jak u innych, niektórych odmian.

Owoce są duże, często nawet ogromne, zielone, ze rdzą, mniejszą lub większą, która je szaremi czyni. W piaskach żyznych Kulony są śliczne, od słońca zabarwione i nieraz jeszcze od lekkiej powierzchniowej rdzy — marmurkowe.

Owoce dojrzewają już w grudniu, trwają do wiosny, są w smaku doskonałe, na rynku wysoko cenione, chociaż wolą tam raczej średnie, niż zbyt wielkie jabłka.

W ziemiach dostatecznie ciepłych i żyznych, można polecać Kulony do sadów handlowych; w polu rosną dobrze. Jedno tylko z góry

przewidzieć się nie da: płodność. W bielicach suchszych, są niedość płodne.

A teraz jabłko, względnie nowe, bo od kilkudziesięciu lat znane, ale rozpowszechnione, dla swych zalet, wszędzie, gdzie są sady jabłeczne. Jest to Landsberskie albo inaczej Reneta z Landsbergu nad Wartą.

Owoce te nie wszędzie się jednakowo darzą, choć wszędzie się drzewo udaje: od ciężkich glin — do lekkich piasków, na Podhalu, nad jeziorami, w dobrych czarnoziemach. W piaskach drzewa są nietrwale, ale za to owoce tak ładne i smaczne, jak tylko bywają w krajach południowych.

Drzewo o jasno oliwkowej korze na młodych gałęziach, tworzy koronę kulistą, nieco zwieszoną w starszym wieku. Pędy ma dość grube, pąki białe omszone, liście średniej miąższości. Kwitnie co drugi rok (w żyznych ziemiach corocznie). Jest na chłody i deszcze w kwiecie wytrzymałe; rodzi często nadmiernie, tak, że drobne jabłka trzeba w lipcu zdejmować. Na mróz prawie nieczułe, od grzybka cierpi tylko w mokrych stanowiskach.

Owoce z drzewa zielone, jaśnieją w dojrzewaniu, ale z piasków i innych ziem ciepłych, żółkną. Okrywają się też lekkim, ładnym jednobarwnym rumieńcem. Skóra bardzo cienka, smak winkowaty, mniej lub więcej słodki, mięso bardzo kruche i ogromnie soczyste. Landsberskiem można się napić.

Jest to ulubione jabłko na rynku i jeżeli dobrze zabarwione, zawsze w wysokiej cenie. Dojrzeva od listopada, doskonale już na Boże Narodzenie, trwa do marca, a w chłodzie i dłużej.

Jest to jedna z najważniejszych odmian do sadów handlowych i pomimo, że Landsberskich już mamy dużo, można je zalecać, bo nadawałoby się dobrze na wywóz; a przecież marmelady i wino są z Landsberskich bardzo dobre.

Bojkeny (*Boikenapfel, Grossum?*) rozpowszechniły się u nas nie-
zbyt dawno, ale i w litewskich sadach pięknie się udają. Kwaśne to i jędrne jabłko żebrowane, płaskie, jest bardzo ładne, żółte z rumieńcem, gdy dojrzałe, a główna jego wartość w tem, że dojrzeva dopiero na wiosnę i trwa aż do czerwca, rozumie się chłodno przechowane. Smaczniejsze od niego, tej samej pory i nieco podobne, jest amerykańskie jabłko *Ontario*, którego drzewo w Wielkopolsce pysznie rośnie i rodzi obficie, ale boję się, że będzie miało ospę, coby należało sprawdzić. Drzewo Bojkena ma gałązki cienkie i koronę rozpierzchłą, płaską, więc do sadów polnych nie bardzo się nadaje. (*Ontario* wznosi swą koronę dość wysoko). Kwiaty niepozorne, są odporne, dlatego drzewo rodzi corocznie, ale rzadko bardzo obficie.

Udaje się w różnych ziemiach, nawet i w piaskach, lecz tu drzewa są małe i ubogie, choć rodzą piękne owoce, średniej wielkości. Najlepsze widywałem w glinach litewskich i na madach.

Wreszcie *Żeleźniak* (*De Fer, Eiserapfel*), jak szumna nazwa wskazuje musi być trwały. Jakoż jest jabłkiem dojrzewającym na wiosnę, a trwa do czerwca. W smaku lepsze od Grochówki, mniej cierpki, na oko piękniejsze, bo świetnie zabarwione, ma kolor ciemno-czerwony z fioletowym odcieniem, obejmujący całe prawie jabłko, na tem tle gwiazdki i plamki białawe. Wogóle z wyglądu podobne do Oberlandzkiego, różni się znacznie brakiem białawego nalotu i ciężarem gatunkowym, znacznie większym.

Drzewo jest wyrazem siły. Jego grube, mocne gałęzie, okryte tęgiemi liśćmi, zwieszają się od młodości. Kwitnie co drugi rok, regularnie, kwiaty są odporne, późne i zawiązują łatwo. Urodzaje bywają ogromne i jest to jedna z najplodniejszych jabłoni; mimo to owoce są średnie lub duże, wszystkie należycie wykształcone — od grzybka wolne. Do uprawy polnej, z powodu zwieszania korony, niezbyt przydatne, ale opłaca się korony podkrzesywać, bo dla hodowcy jest to jedna z najkroczystniejszych odmian.

Pięknie może zdobić drogi i dawać z nich duże dochody, o ile będzie miało korony do 2 m. od ziemi podniesione.

Udaje się przedziwnie i w piaskach, z żyzniejszem podłożem.

Na rynku poszukiwane, a sprzedawane dopiero na wiosnę, dobrze jest opłacane. Przechowuje się nawet w dołach jak ziemniaki.

* * *

Do doboru handlowego, na Zjeździe styczniowym z. r., dodano jeszcze dwie odmiany, jednogłównie.

Pierwszą z nich jest tak nazwana przezemnie *Cytrynówka*. Jabłko to, nieznanego u nas pochodzenia, podobne jest z opisu do *Winter Citronenapfel* („III. Hndb. d. Obsth.“), ale bodajże odmienne. W każdym razie zaliczane do doborów poprzednich, to znów w następnych wykreślane, utrzymało się, dla swych cennych przymiotów.

Ale nie wszędzie bywa ono dobre. W ziemiach nieco cięższych i w wilgotne lata cierpi silnie od grzybka i od ospy, tak, że wkrótce po zbiorze trzeba je na gwałt sprzedawać. Tymczasem najwięcej jest warte na Boże Narodzenie. Niema bowiem drugiego jabłuszka, równie pięknego, o ile wyrośnie w przyjaznych mu warunkach. Niewielkie, a kształtne, postaci małej renetki, całe jest jakby ciemno-koralowe, krwiste lub też ciemno-purpurowe, świetnej, prawie jednostajnej barwy. Od zieleni liści odbija w końcu lata przedziwnie, a zresztą liści tych niewiele widać, pod ogromną mnogością jabłuszek. Czynią one drzewo prawdziwą ozdobą każdego sadu.

Smak kruchego, delikatnego mięsa, jest doskonały, z wyraźnym różanym przysmakiem. Tak on się ogólnie podoba, że kto raz jadł smakowite *Cytrynówki*, dopomina się o nie bezwzględnie, w latach następnych.

Jabłko, na młodych drzewach i w żyznej ziemi, bywa średnie, rzadziej dość duże. Przy większym urodzaju wyrasta zaledwie średnie, przy nadmiernym drobne. Jeżeli się jednak należyście zabarwi, nawet tak duże, jak orzech włoski, znajdzie łatwo kupca, na „choinkę“. Zdobija ją znacznie piękniej, niż wszelkie barwne papierki lub brzydkie bańki szklane, niemieckie.

Nie należy jednak dopuścić do takiego nadmiaru, bądź to przecinając koronę, co lat parę u drzew starszych, bądź też zdejmując nadmiar owocu w czerwcu—lipcu. Obfite zasilanie jest tu konieczne, a przy urodzaju zaleca się też nawozy ciekłe.

Smaczne już w listopadzie, całe dobroci nabiera w końcu roku; trwa do lutego, ale przechowane raz, przypadkowo, przez nas w Petersburgu (gdzie ich nie sprzedano), powróciły w dobrym stanie do Warszawy, w początku kwietnia i tu kupca łatwo znalazły.

Drzewo ma gałązki cienkie, liście wiotkie, kwiatki nieduże, zawiązuje łatwo, rodzi co drugi rok. Koronę tworzy piękną, kulistą, gęstą. Szczególnie się darzy w piaskach, z żyznym podłożem, w bielicach i na madach. W polu korony trzeba tworzyć wyżej.

Wreszcie i Coksa też zaliczono do doboru handlowego. Ta wymienita renetka angielska (*Cox' Orange*) nie udaje się w ziemiach lekkich i jałowych. Wymaga gruntu pożywnego a ciepłego i dużo pokarmów. Widziałem je piękne w bielicach (u Ulrichów, w Górcach) obficie zasilanych; doskonałe są na madach, powinny też rosnąć w żyznych czarnoziemiach. Na północy i blisko zbiorowisk wody, owoce będą nędzne i poplamione.

Poznać można tę renetkę, średniej zwykle wielkości, podobną to do Królowej renet, to do Kaselskiego, po długim, a cienkim ogonku, na którym wisi mocno, na drzewie o cienkich gałązkach i dużej, kulistej koronie, bardzo rodliwym, gdy starsze.

Owoc dojrzewa w zimie i trwa do końca wiosny. Jest to jedno z najsmaczniejszych jabłek zimowych. (C. d. n.)

STEFAN MAKOWIECKI.

Ciemnierniki. — *Helleborus L.*

Są to jedne z ładniejszych roślin zimotrwałych, o wzroście średnio dochodzącym 25 cm., chociaż niektóre gatunki bywają dwa razy wyższe. Liście ich są dość duże, ozdobne, wielodzielne, rozmaicie zbudowane, najczęściej ciemno-zielone, lśniące, prawie skórkowate, nie marniejące od letniego skwaru ni jesiennej szarugi, a niektóre nawet całą zimę przetrzymują w pełni życia i zieleni. Kwiaty przeważnie miewają duże, brudno-purpurowe, różowe ciemniejsze lub bledsze, czasem nakrapiane, a wreszcie są i czysto białe. Rozwijają się one bardzo wcześnie na

wiosnę, zależnie od gatunku: w kwietniu, w marcu, przy końcu lutego, a nawet w ciągu całej zimy, począwszy od pierwszych dni listopada. O tym prawdziwie zimowym kwiecie chcę tu najpierw mówić.

Ciemiernik biały — *Helloborus niger* L., zwany dawniej ciemiernikiem czarnym, z powodu ciemnej barwy korzeni, od wieków używanych na silnie działające leki. Charakterystyczne są jego nazwy w językach cudzoziemskich jak np. franc. *Rose de Noël*, *Rose d'hiver*, niem. *Weihnachtsrose*, *Winterrose*, ang. *Christmas Rose*; wszystkie one wskazują na porę kwitnienia w grudniu lub wogóle w zimie. Wzrost jego bywa zwykle na 25 cm. lub mało co wyższy. Liście ma ciemnozielone, jakby skórkowate, złożone z 7—9 wąskich działek; są one zupełnie zimotrwałe, a jednocześnie co do kształtu ozdobne, nietylko zimą, ale i latem. Kwiaty czysto białe, lub nieco różowym cieniowane, do 8 cm. szerokie, osadzone są po 3—4 na wspólnej, grubej łodydze, rozwijają się nie jednocześnie, co przedłuża czas kwitnienia. Zaczyna kwitnąć zwykle z początkiem listopada, ostatnie zaś kwiaty pojawiają się w marcu, są więc w pełni kwitnienia przez całą zimę, najładniej zaś wyglądają przy końcu grudnia. Dziwi to nie jednego, w jaki sposób pomimo mrozu i śniegu kwiaty te mogą się rozwijać? Wyjaśnienie tego niezwykłego zjawiska zawiera się w tem, że kwiaty ciemiernika mają własność wytwarzania w swem wnętrzu ciepłika, który roztapia w sąsiedztwie śnieg, ogrzewa lekko powietrze i pozwala w tem słabem ciepłe rozwijać się kwiatom. Owszem, pod grubą warstwą śniegu, chroniącą od mrozu i wiatru, ciemiernik stopniowo wytapia sobie przestrzeń wolną, jak gdyby półkulistą, sklepioną budkę, w której czuje się jak najlepiej. Światła mu nie brak, bo nawet przez grubą warstwę śnieżnych kryształków, promienie słońca, choć rozproszone, przechodzą w dostatecznej ilości, by zadowolnić mało wymagającego ciemiernika. W lutym, gdy pod działaniem żywszych promieni słońca warstwa śniegowa coraz to bardziej osiada ku ziemi, ciemiernik wraz ze swemi kwiatami coraz więcej się wylania, na świat wygląda, wabiąc przedwcześnie zbudzone muszki i pszczołki, darzy je małym zapasem nektaru posiadanego w kwiatach.

Odmiana jego, spotykana w katalogach pod nazwą: *Helleborus niger major*, *maximus*, lub *altifolius*, odznacza się znacznie wyższym wzrostem, do 50 cm., i wielkimi kwiatami, do 10 cm. szerokimi, barwy przeważnie czysto białej.

Ciemiernik ten dobrze rośnie w każdej niezbyt jałowej ziemi ogrodowej; lubi półcień i umiarkowaną wilgotność ziemi. Dojrzałe nasiona wydaje w ciągu wiosny; mieszczą się one w otwartych i pochyłonych ku ziemi torebkach, a pora ich dojrzwania jest tak nieuchwytną, tak wysypują się łatwo, że trzeba wielkiej uwagi i pilności, by je zebrać w porę. To też ten gatunek ciemiernika najczęściej mnożymy przez dzielenie starszych krzaków, a najważniejszą porą do tej czynności jest początek września. Nie należy jednak zbyt niepokoić tych roślin, gdyż to je osłabia i zmniejsza kwitnienie. Pozostawmy je więc w spokoju przynajmniej lat pięć, a jeżeli nieruszane będą przez lat dziesięć, tem dla nich lepiej.

Ciemiernik purpurowy (*Helleborus purpurascens* W. et K.) trafia się dziko w naszym kraju w lasach, na niewielkiej przestrzeni, po obu brzegach Dniestru, począwszy od Niżniowa, prawie aż do Zaleszczyk. Zakwita na początku lub w połowie kwietnia. Każda łodyżka

dzwiga tylko jeden kwiat (rzadko dwa), do 5 cm. szeroki, barwy brudno-purpurowej. Liście rozwijają się na wiosnę, w zimie zaś marnieją; bywają one do 30 cm. wysokie, złożone z 5—9 działek, barwy szaro-zielonej, po brzegach piłkowane.

Ciemiernik kropkowany (*Helleborus guttatus* A. Br. et S.) pochodzi z Kaukazu. Zakwita pod koniec marca i w kwietniu. Kwiaty ma duże, zwieszające się, na zewnątrz różowo cieniowane, wewnątrz zaś białe, ku środkowi zielonkawo cieniowane i mocno purpurowo kropkowane, ładne. Liście często dobrze przetrzymują zimę. Lubi półcień,

Ze sztucznego krzyżowania powyższych gatunków i kilku innych, ogrodnicy otrzymali cały szereg mieszańców, które są hodowane pod nazwą *Helleborus hybridus*. Są to rośliny bardzo ozdobne. Wielkie ich kwiaty rozwijają się na początku wiosny i obok najwcześniejszych roślin cebulkowych stanowią najpierwszą ozdobę naszych ogrodów, wabiąc do siebie roje zgłodniałych pszczołek. Barwy tych kwiatów są bardzo różne, we wszelkich odcieniach od czysto białego, lekko cieniowane różowym, zupełnie różowe lub cieniowane purpurowym, aż do ciemno krwistych, a w tonach jaśniejszych często mocno kropkowane różowym lub purpurowym. To też nie tylko w ogrodach są one mile widziane, ale jako kwiaty cięte dają nam ładne wiązanki do ozdoby mieszkań. Posadzone w jesieni do doniczek, w ciągu zimy dają się z łatwością pędzić, zakwitając na święta noworoczne, w czasie karnawału i na dzień św. Józefa, kiedy kwiaty tak bardzo są poszukiwane. Liście mają piękne, ciemno-zielone, lśniące, jakby lakierowane. Te ostatnie są dość odporne na mrozy i często — gdy śniegu zbyt mało — to cierpią od zimna; ale posadzone w jesieni do doniczek i przechowane w miejscu, gdzie silny mróz nie dochodzi, piękne swe liście zachowują do wiosny nienaruszone. Te ciemierniki wydają znaczną ilość nasion, łatwiejszych do zebrania niż u innych gatunków, które — wysiane zaraz po dojrzeniu — szybko wschodzą, dobrze zimują pod lekkim okryciem z suchych liści lub gałązek jodłowych, a rozsądzone wiosną, już w ciągu pierwszego lata silnie podrastają, darząc nas kwieciami następnej wiosny. Nasiona, które nie zdążyliśmy zebrać, spadają na ziemię i wschodzą obficie obok rośliny macierzystej. Możemy je wybrać i rozsadzić na tymczasowej grzędzie, do czasu należytego wzmocnienia. Najlepiej udają się w wystawie wschodniej lub w półcieniu, chociaż i w miejscu zupełnie słonecznym dość dobrze rosną i kwitną. Są to rośliny tak silne i tak przystosowane do naszych warunków klimatycznych, że same rozsiewają się po zaroślach ogrodu i tam najpiękniej się rozrastają i kwitną.

Jeszcze o jednym ciemierniku chcę tu wspomnieć, który zupełnie jest różny od wszystkich wyżej opisanych. Jest to *Helleborus elegans* hort., pospoliej w zakładach ogrodniczych znany pod ubliżającą mu nazwą *H. foetidus* L. (cuchnący), gdyż nigdy jego przykrej woni nie zauważyłem. Póki młody — jest on rzeczywiście bardzo ozdobny, elegancki, podobny do małej palmy. Kiedy wszystkie poprzednio wymienione ciemierniki mają liście wychodzące wprost z ziemi, ten ostatni tworzy nad ziemią łodygę, pienek, na którym na różnych wysokościach są osadzone wielodzielne liście, tworząc ogólną postać małej a wdzięcznej palemki. Takie młode roślinki szczególnie uwydatniają swoje ozdobne przymioty, gdy je posadzimy w doniczkach. Są one wytrzymałe na chłody i nawet kilkostopniowy mróz wcale im nie szkodzi. A więc w ciągu zimy można nimi ozdabiać nawet najchłodniejsze przedsionki,

korytarze, przejścia, gdzie czuć się będą zupełnie dobrze. Najwięcej zainteresowania budzą te „palmy“, gdy w czasie mrozu sprzedają je na otwartych placach miejskich; o nabywców wtedy nie trudno, a płacą za nie dobrze. Najpiękniejszą swą postać zachowują one zwykle dwa lub trzy lata; następnie u szczytu łodygi wyrasta wielki pęk bladzielonkawych, nieozdobnych kwiatów, który psuje estetyczny całokształt rośliny. Nasion wydaje dużo i z tych łatwo się mnoży. W ogrodzie dobrze wygląda przy zaroślach, a tam nawet jego niepozorne, a bardzo wczesne kwiaty, są mile widziane, szczególnie przez właściciela pasieki, której dostarczają pierwszego pożytku.

Wogóle, czy to w dużych parkach, czy w małych ogródkach, cieśnierniki stanowią zawsze wielką ozdobę, nie tylko gdy kwitną zimą czy wczesną wiosną, ale też w ciągu całego lata, gdyż posiadają niezwykle piękne liście, których краса szczególnie się uwydatnia w późnej jesieni, zwracając ogólną uwagę intensywną zielenią swych pięknych liści, otoczonych żółtą barwą martwych szat jesiennych, uronionych przez sąsiednie drzewa.

Prof. E. JANKOWSKI.

Warzywa i owoce na przetwory.

(Ciąg dalszy.)

Warzywa utrwalamy przedewszystkiem jako susz, dalej jako konserwy szczelnie zamknięte, jako kiszonki, a nadto w occie, w powidłach, mizerji i in. postaciach mniej ważnych lub tylko do niektórych roślin stosowanych. Największe znaczenie mają susze, raz do łatwości ich przechowania przez czas bardzo długi, rozumie się w odpowiednich warunkach, potem zaś dla tego, że jako stosunkowo lekkie, a treściwe, znoszą długą przesyłkę i jej koszty, przy znacznej nawet odległości rynku zbytu. Rozpowszechnione są głównie mieszaniny warzyw suszonych, więc francuskiego pomysłu zupa z jarzyn (*julienne*), barszcz polski mieszany, zupa ukraińska. Pierwszą wyrabia się z marchwi, kalafjorów, kalarepy, fasoli zielonej, pietruszki, kopru, cebuli i porów; barszcz polski — z samych buraków albo udoskonalony, przez dodanie ziemniaków, kapusty, cebuli; wreszcie barszcz ukraiński — z buraków, kapusty, pomidorów (z dodatkiem włoszczyzn suszonych). Zresztą są tu możliwe różne inne kombinacje.

Przechodząc kolejno ważniejsze warzywa, podamy do jakiego przetworu są przydatne, zaznaczając zarazem i odmiany, do pewnych celów wypróbowane, jako najlepsze. Oczywiście, nie wszystkie odmiany znamy i łatwo przewidzieć, że niejednej możnaby dodać. Zachęcamy też Czytelników, by to nasze krótkie studjum dopełnili swemi uwagami i spostrzeżeniami, o ile je mają z własnej praktyki. Tym sposobem możemy pozyskać materiał cenny po zastosowaniu, teraz właśnie, gdy przetwórstwo polskie przemysłowe pojawiło się i będzie się rozwijało pomysłnie, jak należy przypuszczać.

Bobu u nas nie suszą, bo się łatwo przechowuje, choć przytem mocno twardnieje. Mąka bobowa dałaby się wyrabiać bez trudu i mogłaby stanowić pożywny dodatek do zup. Wielkonasienne odmiany an-

gielskie, jako delikatniejsze w smaku (*Goliat*, *Hangdown*, *Windsor*), zapewne dadzą mąkę smaczniejszą.

Brukiw zaczęli u nas suszyć Niemcy i suszarnia miejska warszawska, w czasie wojny. Do suszenia kraje się ją w drobne paski (maszynami) i suszy, jak wszystko teraz, na suszarniach o ciągłym i silnym prądzie powietrza, w temperaturze względnie niskiej (od 35–40° C). Do suszenia, jak wogóle do użycia w kuchni najlepsze są odmiany „bez goryczy”, więc: masłowa szmalcowa, żółta gładka, wyborowa (*Perfection*), które też lepiej się rozgotowują. Pomieszana z marchwią, staje się jeszcze słodsza.

Buraki. Jakkolwiek poszukiwane są na targu ciemno-czerwone Egipskie to przecież na barszcz, lepsze są, jako słodsze, okrągłe bardzo ciemne albo długie ciemnolistne. Sądzę, że i inne odmiany, jak *De-winga* lub *karmazynowa kula*, powinny być wypróbowane. Wybór fabryczny barszczu w wielkich miastach pewno by się też opłacił, zwłaszcza, że przy naukowej kontroli, otrzymywałoby się płyn stale posiadający taką samą barwę, słodycz i wogóle smak, gdy barszcze w domu robione są nierównej dobroci.

Cebula. Najsmaczniejsze po ususzeniu są „łagodne”, więc pochodzące z południa, jak *Madera*, *Delicatesse*, *Tripoli* lub nasza krzyżówka *Zajkowskiego Wolska wielka*. Ale i *Żytawska* jest po ususzeniu smaczna, wszystkie krajane w plasterki. Jako przyprawa, w occie znana jest z dobroci *Biała królowa* i *perłowa*.

Fasola w Polsce nie dość ceniona i używana przed wojną, od niej znacznie się rozpowszechniła, zwłaszcza, że musiała zastępować groch, który Niemcy rekwirowali. Ponieważ ziarno przechowuje się wyborne, przeto do suszenia używamy tylko fasolki zielonej, jeszcze miękkiej. Mała jest wprawdzie smaczniejsza, ale ta przy ususzeniu „znika”, bo dużo wody oddaje; bierze się tedy strąki już dosyć duże, ale jeszcze miękkie. Dawniej używano odmian pozbawionych pargaminu, obecnie słusznie pierwszeństwo mają pozbawione też i nici (włókien), czy szwów na spojeniach strąków. Poznajemy je potem, że się pozwalają łamać w palcach pomimo, że strąk jest już duży i zawiera spore ziarna. Należą do nich piechoty: *Złoty deszcz*, *Henrycha biała*, *Księżna*, *Alfa*, *Bez rywala*, *Tryumf i in.*, a z tyczkowych przede wszystkim nasza *Wolska*. Jest to odmiana nieznanego pochodzenia, pod *Warszawą* szeroko uprawiana dla cennych zalet. Wije się na 3 m. i wyżej, strąki daje pogięte nieco, bardzo duże, żółte i ziarna białe. Kwitnie i osadza strąki, aż do mrozów. Sam nieraz miewałem z niej wyborne strąki świeżo zwarzone przymrozkiem, w połowie października, z siewu z początku czerwca. Jest to wyborna fasola, ogromnie plenna, udająca się nawet w bardzo lekkich ziemiach. Ale i inne tyczkowe „bez włókien” są też dobre, jak drobna *Ryżowa* lub *Bukietowa biała*, z ogromnemi białemi ziarnami i strąkami, do 30 cm. długości. Lecz póki młode strąki, mogą być użyte również jak i inne fasole szparagowe tyczkowe, jak *Lipcówka*, *Jubileuszowa*, a nawet stara, ale dobra — *Mont d'or*. Mniej rozpowszechniona jest fasola szparagowa zaparzona lekko w strąkach, przesypana solą i ugnieciona mocno, w faskach, która się dobrze trzyma przez zimę, a do użytku musi być prze-myta, żeby się pozbyła nadmiaru soli.

Groch. Za t. zw. zielony groszek płaciliśmy duże sumy Rosjanom. Podobno jakiś przyjezdny francuz nauczył chłopów, w oko-

licy Rostowa nad Donem, suszyć groch młody, na piecach, leżakach, w Rosji po wsiach rozpowszechnionych. Powoli udoskonalili oni przemysł, który się przeniósł i do innych miejscowości. Odmiany „rostowskie”, które siewaliśmy, sprowadziwszy je stamtąd, są to grochy o małych ziarnach, znacznie różniące się od chróstowej odmiany angielskiej, od której mają pochodzić. Sądzę, że i inne wczesne odmiany dałyby się na ten sam cel używać, jak np.: Niski cukrowy najwcześniejszy, *V a u g h a n a* cukrowy niski, *B o h a t e r*, a może nawet i *M a j o w y* najwcześniejszy. Chodzi bowiem o to, żeby groch taki wcześniej dawał ziarna, dość pełne i przy suszeniu nie marszczył się zanadto. Technika suszenia musi być opanowana, ale tej nauczyć może tylko praktyka. Może nawet podsuszanie na słońcu, a potem ostateczne dosuszenie w umiarkowanym cieple byłoby tu wskazane; w każdym razie groszek powinien po osuszeniu być zielony i niezbyt pomarszczony. Ponieważ jest to jarzyna delikatna, pożywna i łatwo strawna, przeto można ten przemysł zalecić w okolicach kraju, w których się grochy darzą, jak w rędzinach i marglach.

K a l a f i o r y suszone, a niemniej też jako konserwy w puszkach i do pikli (mieszane warzywa w occie), nadają się. Najodpowiedniejsze są odmiany z różami białymi, miękkimi, a w różnych krajach używają zarówno wczesnych odmian (*E r f u r c k i e*, *D u Ń s k i e* czyli *K o p e n h a s k i e*, *L e n o r m a n d*, *Ś n i e ż n a K u l a*), jak i późnych (różne odmiany włoskie). Późne jednak, jako cenniejsze na surowo i dające się długo w piwnicach przechować, są za kosztowne do suszenia.

K a l a r e p a małe ma znaczenie, a głównie jako domieszka do suszów. Używa się zwykle *A n g i e l s k i e j* lub *G o l i a t a*, (*W i e d e Ń s k a* też jest dobra, ale i na surowo popłaca), jeszcze młodych t. j. nie mających w rozdętej łodydze twardych włókien.

K a p u s t a jest warzywem tak ważnem, że niemało przetwórnicy na ziemi na niej się wyłącznie opiera. Więc suszymy ją do barszczów lub mieszanych włoszczyzn (włoska: *U l m s k a*, *G r o o t a*, *W i k t o r j a*), a dalej kwasimy. Kwaszarnie kapusty, liczne w Czechach i w Niemczech, u nas powstały przed kilkunastoma laty i są prowadzone umiejętnie. Taka jest kwaszarnia w Strudze, pod Warszawą, pod nadzorem umiejętnego bakterjologa zostająca. Dzięki pilnowaniu warunków fermentacji, odpowiedniego stopnia słoności, temperatury i zachowaniu niezbędnej czystości, Struga wypuszcza produkt jednokowej ciągłej, wysokiej dobroci. Do kwaszenia służą różne odmiany, a najlepsze okazały się: *W a r s z a w s k a*, *B r u n ś w i c k a* i *A m a g e r*, ale i inne należałoby wypróbować metodami przez naukę wskazanymi, a zapewne niejedna jeszcze odmiana okazałaby się do kwaszenia równie lub nawet bardziej przydatna. Jest to konieczne ze względu, że w różnych okolicach i gruntach inne odmiany udają się lepiej od pozostałych. Tak więc kapusty szpiczaste i *A m a g e r* lepsze są w górach i chłodnym klimacie, wielkogłowe bułgarskie — w ciepłych miejscowościach, rosyjskie ogromne, ale nieścisle — w murszach i wilgotnych czarnoziemach, amerykańskie w okolicach stepowych i t. p.

Oddzielnym przemysłem jest suszenie kapusty kwaszonej, której dużo kupowała armja rosyjska, a i nasza armja i flota też byłaby jej odbiorczynią. Istniała przed wojną taka przetwórnia w Mińsku, w rękach Polaka. Wartoby ten przemysł wytworzyć i należycie rozwinąć, co tem byłoby łatwiejsze, że po osuszeniu ta bardzo trwała

kiszonka, może być przesyłana, z dalekiej nawet prowincji, do miast, bo waży mało, przy znacznej stosunkowo wartości. Byłaby ona też do brodziejstwem dla uboższych rodzin, które nie stać na zakwaszenie beczułki kapusty na jesieni i nie mających na nią pomieszczenia.

K a p u s t a b r u k s e l s k a daje się dobrze suszyć, jest wybornem warzywem, ale rzadko w tej postaci używanem. ponieważ z łatwością można ją przechować długo, w zimie, w stanie świeżym.

K a r c z o c h y, jako konserwa w wodzie, dałyby się bez trudności przechowywać, lecz hodowla ich w naszym klimacie jest utrudniona, stanowią zaś nie pokarm mas, tylko przysmak bogatych.

K o p e r suszy się łatwo na słońcu; każda skrzętna gospodyni suszy go lub soli na zimę. Fabrycznie trzeba go suszyć tylko jako dodatek do zup mieszanych. Podobnie rzecz się ma z m a j e r a n k i e m, s z a ł w i ą, m e l i s ą i r o z m a r y n e m. Te trzy ostatnie były używane dawniej jako przyprawy do sałat, ale dla podniebienia współczesnych są zanadto aromatyczne.

M a r c h e w. Karota paryska, Duwicka, holenderska, w młodym stanie, są wybornym materiałem na konserwy w wodzie lub do pikli. Do suszenia służą głównie N a n t e j s k a i jej pokrewne, k r a j a n e, po obraniu, w cienkie plasterki lub paski. Poszukiwany jest zarówno susz czysty, jak i domieszka do zup. (C. d. n.).

M. ZAJĄC.

Przeroby owoców i warzyw.

(Dokończenie).

Ogórki w occie z cukrem też są wcale smaczne. Na ten cel używa się tylko dojrzałe, żółte ogórki, które kraje się na połówki, usuwa nasioną, poczem kraje się je w paski około 10 cm długie, a 1 cm grube. Paski te blanżeruje się tak długo, aż są szkliste, nie śmia jednak być za miękkie. Teraz zagotowuje się ocet z cukrem, na wrzący wrzuca się ogórki, które parę minut się gotują, a potem układa się do słoja, zalewa tym octem i słoje szczelnie zawiązuje papierem pergaminowym, bacząc, żeby ocet dostatecznie owoce pokrywał.

W niektórych zwłaszcza chłodnych latach nie dojrzewają pomidory, wskutek czego marnują się masami, gdy tymczasem — przyrządzone podobnie jak ogórki w occie z cukrem — dają wcale smaczny dodatek do potraw mięsnych.

Podobnie można uzyskać wcale smaczną konserwę takąże metodą z dyni melonowej.

Wszystkie takie konserwy przechowuje się w miejscach suchych i często się je kontroluje.

Warzywa w samym occie. Różne warzywa, jak pomidory, szparagi, selery, ogórki, kalafior, fasolka, bób, cebulka perłowa zakonserwowane zapomocą octu, dają doskonały materiał na sałaty.

Kalafior, drobne szparagi, selery, fasolki, bób, oczyszczone, rozdrobnione w miarę potrzeby, zaparza się aby zmiękły (blanżeruje się). Wszystkie wymienione warzywa blanżeruje się 15--20 minut, zaś fasolki

i boby wymagają 60 minut zaparzania. Czysty ocet winny zagotowuje się już przedtem i zalewa się nim na gorąco ułożone w słojach warzywa, uważając by ocet dobrze pokrywał zawartość.

Pomidory bierze się niezbyt dojrzałe, kraje w talarki, usuwa nasienie i zalewa się je w słoju octem przegotowanym, ale ostudzonym. W takiż sposób postępuje się z cebulką perłową, tylko się jej wcale nie kraje, a całą zalewa na chłodno.

Ogórki pokrajane lub poszatkowane, na 5—6 godzin zasypuje się solą, poczem odlewa się sok, ogórki lekko wyciska i układa do słoja czy kamiennego naczynia i zalewa octem przegotowanym, ale ostudzonym i naczynie szczelnie zawiązuje się papierem pergaminowym, albo zalewa się woskiem, cerazyną lub oliwą jadalną. W ten sposób można mieć ogórki na sałatę aż do nowych.

Można ogórki i tak zakonserwować: francuskie ogórki gronowe zasypuje się solą i tak stawia w chłodnym miejscu do następnego dnia, poczem obsusza się je i układa do słoja, przekładając koprem, bobkowymi liśćmi, estragonem, cebulką perłową, białym pieprzem i kawałeczkami chrzanu, wszystko warstwami, poczem zalewa się dobrym octem winnym, poprzednio zagotowanym i nareszcie zakrywa się słoje woreczkiem z gorczyczą. Dobrze jest po paru dniach ocet zlać, jeszcze raz go zagotować i na zimno znowu zalać całą zawartość słoja. Należy często kontrolować, aby ocet pokrywał należycie ogórki — a gdyby się ocet zmącił, to go zlać, przefiltrować, zagotować i po ostudzeniu wlać znowu do słoja, albo też dać całkiem świeży ocet.

Można i tak zrobić: dobrze dojrzałe żółte ogórki kraje się, usuwa się nasiona drewnianą łyżką, kraje w drobniejsze kawałki (8 cm długie a 1 cm grube), posypuje solą, a po 24 godzinach krótko blanżeruje, poczem do słoja warstwami naprzemian z żółtą gorczyczą, kawałeczkami chrzanu, cebulką perłową i na to nalać czysty ocet winny na gorąco, poczem zamyka się wszystko woreczkiem z gorczyczą.

Przechowując wszystkie te powyższej omawiane produkty, trzeba baczyć, aby naczynia były odpowiednie, a przedewszystkiem czyste, a także lokal aby był chłodny i suchy, nie słoneczny. Nadbierając do użytku trzeba starannie oczyścić za każdym razem przyciskające kamienie, denka i szmatki, a jeżeli się spostrzeże, że ropy czy octu ubyło, to trzeba natychmiast dolać świeżej, tak aby 3—4 cm było płynu ponad danem warzywem; zaś jeżeli ocet czy ropa zmętnieje, to trzeba je na nowo przegotować (t. j. sam płyn) przefiltrować, albo dać całkiem nowy rozczyn. Wogóle kontrolować!

Konserwy z warzyw zapomocą sterylizacji czyli wyjałowienia warzyw z różnych bakterij i grzybków, zapomocą zabicia tychże przez odpowiednie zagotowanie. Jest to dobra i wygodna metoda, trzeba tylko mieć szczelnie zamykające się słoje szklane, lub puszki blaszane; do puszek jednak potrzebne są przyrządy do hermetycznego zamykania tychże. Gdybyśmy zabili wszystkie bakterje na warzywach będące, a nie zabezpieczyli szczelnego zamknięcia naczyń, to robota nasza byłaby na nic, wcisnąca się bowiem przez najdrobniejszą szczelinę bakterje popsułyby znowu wszystko.

Sterelizowane owoce daleko łatwiej się udają, raz dlatego, że mają w sobie różne kwasy same z siebie już konserwujące, czyli rozwojowi bakterij przeszkadzające, a z drugiej strony: na owocach — poza drożdżami i pleśniakami — rzadko i w niewielkiej tylko ilości

gromadzą się właściwe bakterje. Chcąc zatem uzyskać udatne konserwy z warzywa, trzeba je w słojach czy puszkach sterylizować znacznie dłużej i przy wyższej temperaturze, a nawet potrzeba zastosować frakcjonowaną sterylizację, t. j. po pierwszym zagotowaniu w 2—4 dni, czasem już w 24 godzin, gotować słoje drugi raz o połowę krócej, jak za pierwszym razem. Pierwszem gotowaniem spory (przetrwalniki, t. j. bardzo odporne nasionka) zostały uszkodzone, z drugiej strony w stadium kiełkowania są one bardzo delikatne. Łatwo je więc tem drugim gotowaniem dobijemy. Stosując się więc do podanych w książkach przepisów gotować należy raczej parę minut dłużej i przy paru stopniach wyższej temperatury niż podano.

Warzywa do konserwy powinny być świeżo zebrane, z grząd nieprzegnojenych i czyściutko przyrządzone, tak jakbyśmy je mieli gotować na obiad. Nim warzywa ułożymy do słoji czy puszek, z reguły zagotowuje się je we wrzącej wodzie parę minut (więcej lub mniej zależnie od wielkości lub stanu dojrzenia) lub zaparza się je, co jeszcze jest lepiej. Takie wstępne zagotowanie nazywa się blanżerowaniem — i ułatwia ogromnie udanie się całej roboty. Zaparzenie jest bardziej wskazane od zagotowywania, woda bowiem zabiera za dużo zapachu, smaku i soli odżywczych. Zaparzać można w każdym blaszaku z dobrą pokrywą, dając np. groszek do serwety i zawieszając tak w blaszaku, by nie spadło do wody będącej na spodzie. Zaparzone warzywa albo się szybko studzi, albo odrazu układa do słoji czy puszek i po zamknięciu sterylizuje.

A więc: kalafiorzy najlepsze na ten cel o białych, zbitych różach, jak np. Erfurckie karłowe i Frankfurckie olbrzymie. Róże rozdziela się na części, głąbiki obiera się ze skórki i wkłada na 20 minut do zimnej, nie bardzo słonej wody, aby gąsienice powyłaziły (o ile są), poczem zaparza się je w serwecie 6—8 minut, szybko wystudza zimną wodą i układa różą do ścianek słoja, zalewa przegotowaną wodą, ale bez soli gdyż od tego żółkną róże. O ile woda jest silnie wapienna, to trzeba ją dobrze przegotować, w wysokim naczyniu pozostawić na jakiś czas, potem ostrożnie zlać z osadu i zalewać nią kalafiorzy; w przeciwnym razie tracą białą barwę. Sterylizuje się 50 minut przy 100° C.

Fasola najwięcej bywa na tego rodzaju konserwy używana (obok groszku i szparagów). Najlepsze odmiany do tego są: pieszka, zielona Princesse, żółto strączkowa Nonpareil, Hinricha olbrzymia ulepszona bez włókien i t. d. Takie konserwy fasolowe używa się na sałaty i na jarzynkę, dlatego bierze się młode nie wyrosnięte jeszcze strąki, obiera z włókien i łamie lub kraje na parę kawałków, zaparza się 8—10 minut i kładzie do słoji, poczem zalewa się wodą z solą (20 gr soli na 1 litr wody) i gotuje 1—1½ godziny, a po 2—3 dniach jeszcze raz — przez 20 minut, przy 100° C. O ile panuje upał — robić wszystko szybko.

Groszek — najlepsze odmiany: zawsze zielony Folger i inne. Gdy ziarnka całkiem młode, miękkie jeszcze — robi się wszystko po porządku tak samo jak z fasolką. Sterylizuje się 1½ godziny przy 100° C. Za dojrzały groszek i z pól przenawożonych, nigdy nie dadzą dobrych rezultatów.

Julienne są to różne warzywa osobno przyrządzone, potem razem sterylizowane, dają doskonałe zupy.

Szpinak dość często w ten sposób konserwują, do czego używa się całkiem młodych liści, które po zebraniu płucze się starannie, za-

parza 10–15 minut w słabo osolonej wodzie, poczem się go dobrze wygniała, sieka drobniutko, nakłada do słoja i 60–80 minut sterylizuje przy 100° C.

Szparagi dobrze przyrządzone dają wyborną konserwę, bardzo pokupną. Wszystkie zabiegi takie same jak przy fasoli, woda tylko do zalewania — o ile wapienna — musi być przegotowana i wystać. Pędy szparagowe przed blanżerowaniem, a już po ubraniu łupinki, trzeba posortować, cienkie z cienkimi, a grube osobno i naturalnie przycina się od dołu, żeby były wszystkie równo długie, wodę do zalania soli się bardzo mało. Średnio grube szparagi sterylizuje się 50–60 minut, grube zaś — 60–70 minut. Po 2 dniach gotuje się jeszcze raz 20 minut przy 100° C.

Przypadkowo połamane szparagi i wszystkie cienkie — tnie się na 2 cm kawałki, po obraniu łupki i tak samo przyrządzone sterylizują się, poczem w zimie służą na zupy.

Pomidory np. duński Export, Geizenheimskie wczesne, Lucullus, Alice Roosevelt, całe na konserwę użyte, wprawdzie źle wypełniają słoje czy puszki, ale zato są bardzo chętnie kupowaną, można bowiem z tak zakonserwowanych pomidorów robić wszystko, a więc i sałaty, a są jak świeże, nie bowiem nie tracą na zapachu. Więc dojrzałe, ale jeszcze twarde i nie zarysowane nigdzie, układa się w słoju po przepłukaniu, zalewa słabo słoną wodą i sterylizuje 10–15 minut przy 90° C.

Można też całe pomidory dojrzałe, ale nie uszkodzone, ułożyć w faszeczce czy kamiennym garnku i zalać słoną wodą (200–250 gr soli na 1 litr wody). Do użytku trzeba dobrze owoce wypłukać. Tak przyrządzone pomidory trzymają się doskonale do nowych.

Można też ułożone w naczyniu pomidory zalać nieco osoloną wodą, dodać mleka kwaśnego 1–2 łyżki i troszkę miodu — i tak zakiszone doskonale są do barszczów i na zupy.

Grzybki w latach obfitego urodzaju znakomicie konserwuje się w słojach czy puszkach zapomocą sterylizowania. Bierze się tylko młodziutki, oczyszcza natychmiast po zebraniu, płucze się w wodzie parę razy z dodatkiem kwasu cytrynowego lub octu (aby były białe) i pokrajane wrzuca się do kamiennego naczynia i bez wody, zagotowuje się aby zmiękły, poczem łyżką srebrną lub drewnianą nakłada się do słoja, zalewa precedzonym sokiem (który wytworzył się przy denstowaniu grzybków) i 60–70 minut pomało sterylizuje. Grzybki częściej suszy się, ale i ten sposób daje produkt bardzo lubiany.

Wcale niezłą metodą jest utrwalanie czyli konserwowanie warzyw zapomocą suszenia. W Niemczech przed wojną były ogromne suszarnie fabryczne, ale uzyskane produkta tylko z trudem sprzedawano i te tak zwane „prezerwy“ daleko mniejszą rolę w tym przemyśle odgrywały. Naturalnie, że i w gospodarstwie domowym można z korzyścią suszyć różne warzywa. Główna rzecz w tem, aby wszystkie warzywa były młode i koniecznie muszą być przedtem blanżerowane, t. j. albo zagotowane albo zaparzone, inaczej będą miały posmak siana.

Na tem przepisy te kończymy, z tą uwagą, że kto raz popróbuje jakiegokolwiek metody, to wkrótce będzie sobie tworzył różne sposoby i recepty, i nabierze niezawodnie należytej biegłości.

Porady ogrodnicze.

Pytania i odpowiedzi :

Pytanie 5. Czy można dostać z Bieńkowej Wiszni praktykantkę lub ucznia uzdolnionego na ogrodnia, również czy można zamawiać na wiosnę szczepki śliw i wisień i w jakiej cenie? Do kogo zwrócić się po nasiona warzyw?

D. M. Wandzin.

Pytanie 6. Czy próbowano używać na żywo płoty drzewo *Gleditschia sinensis* i jakie otrzymano wyniki? Czy łatwo mnoży się z nasion i gdzie je można dostać?

P. M.

Pytanie 7. Czy *Glycine chinensis* posiada odmiany mniej lub więcej obficie kwitnące, czy też obfitość zależy od gruntu i sposobu hodowli? Czy można ją wprowadzać z nasion?

P. M.

Pytanie 8. Czy Tow. Gospodarskie we Lwowie posiada na składzie nasiona warzyw i kwiatów?

E. H. — Dolina.

Pytanie 9. Jak wykonać regulówkę na większej przestrzeni, na głębokość 1 łokcia (60 cm.), tańszym kosztem niż ręcznie, t. j. pługiem? Jakiego systemu pług na ten cel najlepiej się nadaje? W jaki sposób to się robi? Może kto z P. T. Czytelników obznajomiouy jest z tą robotą i zechce łaskawie dać możliwie wyczerpujące wskazówki.

F. F.

Pytanie 10. Czy wyrób jabłecznika dla domowego użytku jest dozwolony i czy w takim razie podlega opodatkowaniu?

T. O. — Cieszyn.

Odpowiedź na pytanie 4. Spis żądanych książek znajduje się w Poradach praktycznych, na str. 37.

m.

Odpowiedź na pytanie 5. Uzdolnione praktykantki z Bieńkowej Wiszni już otrzymały posady; ucznia polecić nie możemy. Drzewka owocowe tam zamawiać można dopiero na jesień 1923 roku. Dobre nasiona warzyw dostać można w składzie Edmunda Riedla we Lwowie, ul. Rutowskiego 3.

m.

Odpowiedź na pytanie 6. Iglicznia lub drzewo cierniowe (*Gleditschia sinensis*) na żywo płoty w klimacie Polski nie jest odpowiednia, gdyż jej silne, korzeniowe odrostki prawie każdej zimy marzną aż do ziemi. Jako duże drzewo parkowe jest ona zupełnie wytrzymałą na mrozy. Z nasion wysianych wiosną mnoży się bardzo łatwo; można je dostać w składzie Przedpełskiego w Płocku, albo też w składach zagranicznych.

m.

Odpowiedź na pytanie 7. Słodziszek (*Glycine chinensis*) o ile wiem odmiany słabo kwitnącej nie posiada. Niekiedy u nas mało wydaje kwiatu z tego powodu, że zawiązki pączków kwiatowych wytwarza już w jesieni i te w ostre zimy marnieją; po zimie łagodnej z początkiem wiosny zakwita bardzo obficie. Latem wydaje nieco pączków i kwiatów. Z nasion mnoży się łatwo. Czasem trafia się w ogrodach drugi gatunek słodziszka, a mianowicie *Glycine frutescens*, który kwitnie mniej obficie, barwę ma nieco ciemniejszą, zaś grona kwiatowe znacznie krótsze. Zaznaczam, że słodziszek obecnie bardziej jest znany pod nazwą *Wistaria*; *Glycine* — to nazwa przestarzała.

m.

Odpowiedź na pytanie 8. Tow. Gospodarskie we Lwowie detalicznej sprzedaży nasion ogrodnich nie prowadzi. Nasiona wyprodukowane w ogrodach Towarzystwa są sprzedawane tylko hurtownie w końcu jesieni, w obecnym czasie można je nabyć detalicznie w składzie nasion Edmunda Riedla we Lwowie.

m.

Odpowiedź na pytanie 10. Wyrób jabłecznika dla domowego użytku jest w Polsce prawnie dozwolony i o ile nie jest sprzedawany, to nie podlega opodatkowaniu. Wyraźnie o tem powiedziano w Urzędowym »Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej«, Nr. 105 z roku 1921, na str. 2049: Ustawa o opodatkowaniu wina, z dnia 26 lipca 1918 (Dz. ust. Rz. Niem., str. 831), § 2, ustęp 2. m.

Najlepsze warzywa.

Chcąc ułatwić młodym ogrodnikom, a szczególnie naszym gospodiarzom, wybór warzyw do zbliżającego się siewu wiosennego, pozwalam sobie podać tu niżej wykaz odmian, ogólnie uważanych za bardzo dobre.

Kapusta głowiasta biała Sława Enkhojzen u jako wczesna, na późniejszą zaś i do kwaszenia na zimę polecam Brunświcką. Głowiasta czerwona — dobra jest Holenderska, ciemno czerwona, duża, późna. — Kapusta włoska czyli sawojska (we Lwowie zwana Kiel): Ulmska na wczesną i Des Vertus — duża, późna. — Kapusta brukselska może być jedna z półwysokich. Jarmuż — zielony fryzowany, Dreienbruński lub inny. — Brokuły — tych wcale nie brać, gdyż u nas prawie nigdy nie rozwijają się należycie. Lepsze od nich i ogólnie hodowane są u nas kalafiory: Erfurckie wczesne i Frankfurckie, wielkie, późniejsze. — Kalarepa biała więcej jest ceniona od fioletowej; z wczesnych najlepsze są: Wiedeńska i Dreienbruńska, z późniejszych — Goliat. — Brukiew (w niektórych miejscowościach zwana Karpiele) najlepsza jest wielka, żółta, masłowata, Hofmana lub inna, byle nie pastewna. — Buraki ćwikłowe — Egipskie płaskie. — Marchew: karota Nantejska, półdługa, walcowata. — Pietruszka: letnia cukrowa i późna Holenderska. — Rzodkiew zimowe — Erfurcka czarna; z letnich — biała Majowa Delicatess. — Rzodkiewka miesięczna karminowa Non plus ultra i Sopelodu — biała, długa, dobra również do uprawy gruntowej. — Sałata inspektowa: Cesarska i Kamienna głowa; gruntowa: Majowa (Król majowy) zielona, wczesna, następnie Rudolfa żółta, delikatna i Uparta — trwała i smaczna — Szpinak wielkolistny: De Gaudry Viroflay. Rzeżucha — poszukiwana na wielkanoc — we dwa tygodnie po posianiu już zdatna do użytku. — Szczaw wielkolistny z Belleville. — Cebula Żytawska (Zittau) wielka, żółta, trwała, najlepsza; Holenderska czerwona lub żółta, także bardzo dobra. Cebula Madera słodka, bardzo duża i smaczna, szczególnie na surowo, ale nie trwała, ma być zużyta w ciągu lata i jesieni. Cebula siedmiolatka, zimotrwała, daje zielony szczypiór już w marcu i wczesne drobne cebulki do kuchni. — Ogórki gruntowe półdługie Holenderskie lub Ateńskie; zaś inspektowe Hampla i Noego. — Melony wielkie Kantalupy Prescott i drobniejsze Ananasowe. — Kawony (arbuzy) dobre są węgierskie Farkas, o mięsie czerwonym, soczystym i słodkim. — Z grochów polecam: karłowy De Grace, trochę wyższy Cud Ameryki, wczesny Majowy — niski gałązkowy, nieco wyższy Vilmorina cukrowy i Gradus, ulubiony przez gospodiarzy, jako najsmaczniejszy i najsłodszy ze wszystkich. — Fasole dobre są, karłowe: Perfection, szparagowa o żółtych strączkach i czarnych ziarnach, Złoty deszcz — różni się od poprzedniej głównie białym ziarnem, Fłecik zielony (Flageolet) nie

szparagowa, ale bardzo smaczna i plenna, wreszcie Perłowa, drobniuchna, biała. Z fasol tyczkowych: Szparagowa o żółtych strąkach i Polonia o białych ziarnach, nadzwyczaj plenna. — Szparagi dobrze u nas się udają francuskie Arzantelskie (Argenteuil). — Mak lepiej siać niebieski, gdyż na biały trudno znaleźć nabywey. Prawie wszystkie wyżej wymienione nasiona można nabyć w składzie p. Edmunda Riedla we Lwowie, ul. Rutowskiego 3.

M. Jarosz...

Książki ogrodnicze.

Wiele osób zwraca się do Redakcji „Miesięcznika“ z zapytaniem, jakie książki ogrodnicze polskie można obecnie dostać w księgarniach. W odpowiedzi na to podaję spis następujący, oznaczając ceny w markach polskich.

Ogrodnictwo ogólne: Brzozowski S. — Elementarz ogrodniczy dla ogrodników i amatorów ogrodnictwa 1906 — 96. Jankowski E. — Dla ogrodników, wyd. III — 600, Tegoż — Małe ogródki 1913 — 500. Tegoż — Ogródek przy chacie 1917 — 200. Tegoż — Ogródki robotników — 200. Kalendarz robót w ogrodzie — 50. Karwacki A. Dr. — Ogrodnictwo warzywne, drzew owocowych i krzewów jagodowych, oraz użyteczność tychże; wyd. II. 1887 — 200. Koproński J. — Ogrodnictwo jako dzwignia dobrobytu narodu — 37.

Sadownictwo i owocarstwo: Biegański J. — Ogrody przy mieszkaniach letnich (Kultury owocowe na suchych piaskach) 1915 — 70. Brzeziński J. — Hodowla drzew i krzewów owocowych, część I i II ze 142 rys. — 1200; część III — Drzewa formowane, ze 117 rys. 1920 — 720. Tegoż — Uwagi ogólne o produkcji sadowniczej i handlu owocami 1913 — 120. DREWKO J. — Hodowla krzewów owocowych i użytkowanie ich owoców z 15 rys. 1914 — 60. Filewicz — Odnowianie starych sadów, z rysunkami 1917 — 90. Jankowski E. — Ogrody na piasku 1913 — 500. Kozubowski A. Dr. — Różne sposoby szczepienia drzew owocowych i narzędzia ogrodnicze do tego potrzebne, z 8 tabl. 1878 — 84. Kubaszewski A. — Owoce południowe: brzoskwinie, morele, winokrzewy i figi w naszym kraju, hodowla na wolnym powietrzu i pod szkłem, z 94 rys. 1901 — 600. Maciejewski J. — Czereśnie, wiśnie i śliwki, odmiany najodpowiedniejsze dla sadów Polski 1921 — 48. Tegoż — Gruszki, odmiany najodpowiedniejsze dla sadów polskich 1921 — 48. Tegoż — Hodowla brzoskwiń 1912 — 120. Tegoż — Sady amatorskie i handlowe, wskazówki praktyczne zakładania i pielęgnowania sadów 1913 — 120. Niklewicz K. — Kultura winorośli, wyd. II, z 38 rys. 1899 — 120. Obolewicz. — O sapach wijskich, rady i sposoby zakładania i utrzymywania sadów na nieuprawionej ziemi, przez gospodarzy nieobeznanych z ogrodnictwem 1900 — 217. Wojciechowski W. O pielęgnowaniu i zakładaniu sadów owocowych, z rysunkami 1906 — 36. Wróblewski A. — Porzeczki i ich hodowla. 1921 — 48. Zieliński A. — Wykład o sadownictwie i żywopłotach 1906 — 60.

Warzywnictwo: Brzeziński J. — Hodowla warzyw, z 16 rys. 1920 — 1200; w oprawie — 1600. Giźbertówna W. — Uprawa warzyw 1921 — 264. Kubik W. Dr. — Uprawiamy pola i ogrody podmiejskie 1921 — 96. Tegoż — Warzywne ogrody na działkach, z 10

rys. 1918 — 60. Makowiecki S. — Rzodkiewki i rzodkiewie 1921 — 48. Wesołowski J. — Tabelaaryczne zestawienie najpospolitszych warzyw i sposobów hodowli 1921 — 48. Wolski P. — Ziemniaki i ich hodowla 1921 — 48.

Kwiaciarnictwo: Betten — Hodowla kwiatów w pokoju, z rysunkami 1920 — 720. Drobner Z. — Zdobienie okien i balkonów kwiatami 1910 — 72. Małecki B. — Rośliny pnące i wijące gruntowe oraz szklarniowe 1901 — 144. Mieroszowska — Kwiaty w pokoju, ich wybór i sposób pielęgnowania — w sprawie — 180. Rafałowski K. S. — Hodowla cieplarniana i pokojowa najważniejszych storczyków — 180.

Nasiennictwo: Biegański J. — Hodowla nasion najważniejszych warzyw 1906 — 50. Jarosiński P. — Własna produkcja nasion i uprawa ważniejszych roślin warzywnych 1918 — 60. Joiqueaux P. — O uprawie nasion; spolszczyła A. Grzybowska 1909 — 48.

Przeroby owoców i warzyw: Dąbrowski. — Dla użytku właścicieli sadów, suszenie owoców sposobem kalifornijskim; typy i plany tańszych i najlepszych suszarń; z 14 rys. 1916 — 60. Karpowicz B. — O suszeniu i zużytkowaniu owoców i warzyw; wyd. II 1918 — 24.

Szkodniki i ich zwalczanie: Jankowski E. — Wrogi sadów 1907 — 500. Makowiecki S. — Chwasty ogrodowe i sposoby ich tępienia 1921 — 48.

Ogrody szkolne: Bernadzikiewicz T. — Ogród szkolny jako środek do podniesienia kultury rolniczej i ogrodniczej, a w szczególności produkcji nasion 1909 — 180. Langauer F. — Ogród szkolny. Wskazówki do zakładania, pielęgnowania i pedagogicznego zużytkowania ogrodu szkolnego. Opracowanie polskie D-ra E. Wołoszczaka. Z 6 planami i 7 figurami 1889 — 120.

Rozmaite: Biegański J. — Ziola apteczne — 100. Jankowski E. — Trawniki — 100. Tegoż: — Zasilanie gruntu nawozami 1912 — 300. Lemiechow. — Obsadzanie dróg; z 8 rys. 1900 — 40. Wierzbicki. — Uprawa tytoniu i wyprawianie liści, z 8 ilustr. 1920 — 54. X Z. — O kulturze wierzy koszykarskiej 1887 — 72. Zdzieniecki W. — Uprawa wierzy koszykarskiej 1910 — 72.

Wykaz powyższy obowiązany jestem uprzejmości Księgarni p. B. Połonieckiego we Lwowie, ul. Akademicka, która prawie wszystkie te książki posiada stale na składzie.

Oprócz tego, w Redakcji „Miesięcznika“ są do nabycia następujące wydawnictwa: Dobór odmian drzew owocowych, poleconych do ogólnej hodowli, ułożony przez Wydział Krajowy 1917 — 20. Prof. Inż. Tadeusz Chrząszcz. — W sprawie rewizji doboru drzew owocowych 1917 — 5. Tegoż: Wyrób marmelady i powideł 1917 — 10. Wydawnictwa Ministerstwa Roln. i Dóbr Państwowych: Nr. 3. Jak uprawiać warzywa strączkowe: bób, fasolę, groch, oraz bobik i peluszkę — 10. Nr. 4. Jak uprawiać warzywa korzeniowe: brukiew, buraki ćwikłowe, marchew ogrodową i rzepę stołową — 10. Nr. 5. Jak uprawiać kapustę — 10. (Powyższe trzy wydawnictwa, z roku 1920, wówczas kosztowały po 1 marce).

S. Makowiecki.

Z Małopolskiego Tow. Ogrodniczego we Lwowie.

Zebranie miesięczne Tow. Ogrodniczego odbyło się 21 stycznia, o godz. 7:30 wieczór, w sali Tow. Gospodarskiego we Lwowie. W nieobecności chorego prezesa utworzył je wiceprezes p. Kawecki, a widząc małą ilość przybyłych, słusznie wskazał na niedość staranne popieranie Towarzystwa przez członków, wyrażając nadzieję, że jest to objaw przejściowy.

Następnie członek Towarzystwa, p. Henryk Rumun, wygłosił pogadankę na temat „Hodowla powojników (*Clematis*)“. W rzeczowych i praktycznie ujętych zdaniach, przedstawił prelegent dekoracyjną wartość tej pięknej rośliny, podając zarazem zasady jej hodowli w naszych warunkach klimatycznych. Demonstrując swe wywody wieloma tablicami barwnymi, przedstawiającymi szereg pięknych odmian powojników, zdołał przekonać słuchaczy o faktycznej wartości dekoracyjnej tej rośliny i zachęcił do jej hodowli.

W zebraniu tem przyjął udział Delegat Województwa Lwowskiego, p. Inspektor Eugenjusz Poluszyński, celem zasiągnięcia informacji o rozwoju Towarzystwa. Zachęcając do jak najwydatniejszej pracy na polu ogrodnictwa, mogącą się stać jedną z głównych podstaw dobrobytu naszego kraju, pan Delegat wygłosił następnie pogadankę o zapachach kwiatów, wysłuchaną z zajęciem przez audytorjum. Jednocześnie p. Insp. Poluszyński przyobiegał Towarzystwu na temat: „Wina owocowe“.

Najbliższe zebranie Tow. Ogrodniczego naznaczone jest na niedzielę 12 lutego, w sali Tow. Gospodarskiego, o godz 4 po południu. Będzie to walne, roczne zebranie, na którym ma być obrany nowy prezes Tow. Ogrodniczego, na miejsce ustępującego p. Kazimierza Brzezińskiego.

Wiadomości bieżące.

Walne zebranie Małopolsk. Tow. Ogrodniczego we Lwowie. Dnia 12 lutego o godz. 4-ej po poł. odbędzie się w sali Tow. Gospodarskiego we Lwowie, doroczne Walne zebranie Małopol. Tow. Ogrodniczego, z następującym porządkiem dziennym: 1) Odczytanie protokołu; 2) Sprawozdanie Wydziału Wykonawczego; 3) Sprawozdanie skarbnika; 4) Wybór nowego prezesa oraz brakujących członków W. Wykonaw.; 5) Sprawa ogólnego zjazdu ogrodniczego w Warszawie; 6) Wnioski i interpelacje.

Projekt utworzenia Centralnej instytucji ogrodniczej. W roku 1917 powstał w Zarządzie Tow. Ogrodniczego Warszawskiego projekt utworzenia w Warszawie centralnej instytucji ogrodniczej,

obejmującej rozproszone dotychczas polskie zrzeszenia ogrodnicze, które działając w ograniczonym zakresie i pojedynczo, nie mogą wykonać tych prac, jakie w interesie całokształtu spraw ogrodniczych tylko zbiorowym wysiłkiem dałyby się urzeczywistnić.

Obecnie z podobną inicjatywą wystąpiła Pomorska Izba Rolnicza, która na dzień 12 lutego r. b. zwołuje do Torunia Walne Zebranie, celem porozumienia się Pomorskiego Związku Ogrodniczego z Wielkopolskim i należącymi do tych Związków powiatowymi towarzystwami, aby razem przystąpić do Towarzystwa Ogrodniczego w Warszawie.

Produkcja nasion w kraju. W Śre-mie, w Poznańskim, zawiązało się Tow.

Akc. »Spójnia«, z kapitałem 30.000.000 marek, które z wiosną przystępuje do produkcji nasion ogrodowych, w majątku Nochowo, obok Śremu. Kierownictwo obejmuje p. Fr. Ściesiński, który przez szereg lat specjalizował się w tej gałęzi ogrodnictwa, pracując w Erfurcie, Arnstademie i Kwedlinburgu. Jest więc nadzieja, że od przyszłego roku będziemy mieli dobre krajowe nasiona. m.

Nadprodukcja cebulek kwiatowych w Holandji. Wskutek kilkoletniej wojny i jej następstw, wywóz cebulek kwiatowych z Holandji tak się zmniejszył, szczególnie w kierunku wschodnim, że towaru tego nagromadziły się ogromne zapasy, nie znajdując nabywców. Ażeby zapobiec zupełnemu zrujnowaniu tego starodawnego przemysłu ogrodniczego, związek hodowców postanowił ograniczyć produkcję do *minimum*. Ponadto rząd holenderski ma zakupić istniejące obecnie zapasy, dla celów propagandy za granicą. Koła hodowców postanowiły zorganizować sprzedaż cebulek kwiatowych po cenach niepraktykowanie niskich; różnicę pokryje rząd holenderski. Związek hodowców liczy na to, że w ten sposób można będzie dla tego produktu zdobyć nowe rynki zbytu i że nabywcy taniach cebulek będą z czasem skłonni, poznawszy jakość produkcji, płacić ceny wyższe. m.

Wielka wystawa ogrodnicza międzynarodowa otwartą będzie w Paryżu 26 maja b. r. Udział w niej mogą przyjmować tak ogrodnicy zawodowi, jako też miłośnicy ogrodnictwa. Wystawcy zagraniczni będą zaproszeni za pośrednictwem prasy, jakoteż przez miejscowe Towarzystwa Ogrodnicze. (*Rev. Hort.*) m.

Owoce na ostatniej wystawie ogrodniczej w Paryżu, która odbyła

się w ogrodzie »d'Acclimatation«, były wystawione bardzo licznie i przedstawiały się okazałe, pomimo pewnych niesprzyjających warunków atmosferycznych, którymi zaznaczył się rok ubiegły. Mowa tu o przymrozkach podczas kwitnienia drzew owocowych oraz niezwyklej, długo trwającej suszy. Wystawiono całe grupy poszczególnych wielkich hodowli, takich firm jak: Croux du Val d'Aulnay, Moser i Syn i innych. Wyróżniały się okazy całego szeregu odmian gruszek i jabłek, jak: Diuszesa prawdziwa, bera Dila, duanna zimowa i z Alençonu. Dużo też eksponatów było konserwowanych przez oziębienie. Z odmian jabłek powszechnie znanych we Francji, jak: Reneta Kanadyjska i szara, wystawiono również i bardzo cenioną w Anglii renetę Kokska i amerykańską Hoover. Odnaczała się szczególnie odmiana: zimowa Banana, żółta z lekkim rumieńcem, o doskonałym smaku. Wystawiono również winogrona różnych odmian, oraz brzoskwinie. W grupie owoców już czysto handlowych, wyróżniały się owoce Okręgowego Towarz. Ogrodniczego w Montreuil, które grupuje przeszło 40 hodowców. Z odmian gruszek uwytatniały się głównie: Diuszesa prawdziwa, bera Dila, duanna z Alençonu; z jabłek zaś: renetę Kanadyjska oraz bardzo ładne kalwile białe. W specjalnej grupie wystawiono owoce, służące do wyrobów win *sidrów*. Były to liczne odmiany z okolic Normandji, Pikardji i Bretanji.

m. (*Gaz. Roln.*)

Przeciwno molom, niszczącym wyroby wełniane, zalecają jako środek odpędzający, rośliny z kwiatem przytulji wiosennej (*Galium verum*) i wrotyczu (*Tanacetum vulgare*). Do wypróbowania.

m.

Od Redakcji. Przyjaciół »Miesięcznika Ogrodniczego« prosimy o zjednywanie nam odbiorców, których liczba wpłynie dodatnio na objętość wydawnictwa. — Prosimy również o korespondencje z prowincji, choćby z najodleglejszych zakątków kraju.