

SAD I PASIEKA

Z DZIAŁEM ROLNICZO-GOSPODARCZYM

MIESIĘCZNIK, POŚWIĘCONY SPRAWOM ROZWOJU I PROWADZENIU SADÓW,
PASIEK I ROLNICZO-GOSPODARCZYM.

ORGAN TOWARZYSTWA PSZCZELNICZEGO W MIECHOWIE
WOJEWÓDZTWO KIELECKIE.

Wszelkie sprawy związane z wydawnictwem należy adresować:
Juljan Piwowarski Inspektor Samorządu gminnego, Miechów (Sejmik).

Prenumerata roczna wynosi 300 marek.

Cena jednego numeru 25 marek.

T R E Ś Ć I

1) Pszczelnictwo str. 161. 2) Uwagi o zakładaniu ogrodu owocowego str. 167. 3) Krata odgradowa str. 169. 4) Prawo o pszczołach i obowiązki pszczelarza str. 170. 5) Prace w ogrodach w listopadzie str. 172. 6) Wystawa-jarmark pszczelniczy i przerobów owocowych str. 172. 7) Przepis na miodownik str. 173. — Dział rolniczo-gospodarczy — 8) Praktyczne wskazówki obchodzenia się z maszynami str. 173. 9) Wyrób domowego piwa str. 175. 10) Jak należy chronić cebule przed wczesnem rozwijaniem liści str. 175. 11) Do rolników powiatu Miechowskiego str. 176.

Pszczelnictwo,

jako jeden ze sposobów podniesienia dobrobytu kraju.

Gdy po 1¹/₂ wiekowej niewoli i letargu Ojczyzna nasza zaczyna się odradzać, obowiązkiem jest każdego Polaka przyłożyć swoją cegiełkę do jej budowy i w tym celu musimy pracować wszyscy i w każdym kierunku. Pozostaje nam wspólnymi siłami odrodzić się nam samym, odrodzić naszą Ojczyznę. Lepszą przyszłość możemy zdobyć przez oświatę i dobrobyt, oto są najważniejsze czynniki odrodzenia nas samych i kraju i te nas zaprowadzą do prawdziwej wolności ekonomicznej. Dlatego też zaniedbane pod wieloma względami działy, które mogą być ważną podstawą dobrobytu naszego, musimy podnieść i wyzyskać.

Między tymi zeniedbanymi działaniami jest też nasze pszczelnictwo krajowe, o którego korzyściach pragnę zaznaczyć jaknajszerszy ogół społeczeństwa.

Pszczoly dostarczają nam miodu, wosku i rojów. Miód, jako produkt spożywczy, jest rzeczą wyborową, zdrową i poszukiwaną. Używa się go do jedzenia, potraw, ciast; słynne są na miodzie pierniki i miodowniki.

Znakomity amerykański pszczelarz Langstroth o miodzie wypowiedział zdanie, że „kto używa łyżkę miodu dziennie zachowa hart ciała i ducha do późnej starości”.

Obecnie z powodu braku cukru miód nabiera coraz większego zastosowania i znaczenia przy odżywianiu ludności. Miodu używają też do wyrobu miodów pitnych, które bywają lepsze od win i są poszukiwane. Miód stosowany też bywa w medycynie, zwłaszcza w ostatnich czasach, a także w weterynarji. Używanie miodu dużo przyczynić się może do utrzymania zdrowia i podniesienia zdrowotności organizmu ludzkiego.

Wosk pszczeli używa się do wyrobu świec, maści, pomad, laków i t. p.

Ludzie, zajmujący się pszczelnictwem, przez używanie miodu, pozostawanie na świeżym powietrzu, a także przez wpływ zapachu i jadu pszczelego na organizm, bywają zazwyczaj zdrowi i dochodzą do późnej starości.

Pszczelnictwo było pierwotnym zajęciem naszych pradziadów. To też dawniej Polska słynną była z obfitości miodu i wosku. Miód i wosk z Polski rozchodził się po całej Europie i był poszukiwany. Cudzoziemcy nazwali Polskę krajem, mlekiem i miodem płynącym. W bardzo odległych czasach, a także za królów Piastów, Jagiellonów i później jeszcze sławną była Polska z wielkiej obfitości miodu przasnego i pitnego. Jedzono też miód, leczono się nim, pito go garncami. Miód w Polsce pijali królowie, panowie i chłopci, to też była siła u chłopów, mieszczan i szlachty nie taka, jak dziś.

Najlepiej maluje te czasy poniższy wyciąg z książki „Państwo Polskie w XIII wieku”: Ile miodonośnego owadu—pszczoł ile! Żaden kraj europejski nie dorównywał w tej mierze okolicom nadbałtyckim. Kwitły tam jakieś szczególnie słodkie kwiaty, pachniały ogromne lasy lipowe, rozkosz pszczoł, wywzajemniających się słynnym lipcem. Wobec takiej roślinności nie potrzebowały pszczoły nadwiślańskie sztucznego hodowania. Łada wydrążony pień służył za ul, łada bór był pasieką. Całe osady trudniły się wyłącznie pszczelnictwem, każdy z takich osadników składał całoroczną daninę, po 20 baryłek miodu. Uzyskiwano go tyle, że można było nasycić nim całą Germanję, Brytanję, najodleglejsze grody Zachodu. Uchodził też miód, podobnie jak futra kosztowne, za rodzaj monety brzęczącej. Niektóre winy sądowe opłacano przed wiekami miodem.

Woskowe krążki, woskowe świece stanowiły zazwyczaj kary duchowne i ofiary kościelne. Wosk był ważnym artykułem handlu. Odpowiednio do tego mnogość bartników, bartodziejów organizowała się we własne towarzystwa. W diecezji Płockiej, w Broku, istniało liczne zgromadzenie bartników, zawiadujących barciami całej puszczy biskupiej. Ci mieli swego starostę, sędziów i pisarza z ławnikami, wszystkich przysięgłych. Każdy pan zamożniejszy trzymał osobnego starostę miodowego, przełożonego nad czeladzią bartniczą. Było też specjalne prawo bartnicze.“

Na Kurpiach, w puszczy Ostrołęckiej, około roku 1630, za czasów króla Zygmunta III, istniały jeszcze gminy, osady „bartnicze” zwane tam bractwami. Jako władza sądowa bractwa, występował starosta bartny, także przez gminę wybierany. Do pomocy dodawano mu podsędka i pisarza przysięgłych. Ci zaś zatwierdzani byli przez starostę grodowego. Wprawdzie od Sądu gminnego można było apelować do starosty grodowego, a nawet do króla, to jednak takie rzeczy nieprzytrafiały się nigdy, albo bardzo rzadko, gdyż przechowało się naprzykład w statucie bartnim takie zarozumiałe, a może tylko pełne wiary w moc własną zdanie: „Na dworze monarszym trudno się kto zna na bartnym prawie”, jest to

dowód, że gmina umiała się rządzić, kiedy na królewskim dworze nie potrzebowano rozglądać się w gminnym prawie,

Sądy bractwa rozsądzały różne sprawy, nawet tak poważne, jak osądzanie winnego na śmierć. W dobie ucisku pańszczyzny w innych okolicach kraju, zbiegły chłop, chroniący się pod opiekę bractwa na Kurpiach, broniony był przez nowych współbraci i przez starostę i pomimo sejmovych uchwał, które nakazywały wydawać zbiegów, bractwo stanowi, że „każdy przychodni bartnik będzie do cechu bez omieszkania przyjęty, skoro tylko na wierność i posłuszeństwo sądowi i rządowi bartniczemu przysięgę złoży”.

W daninie jak to w przywileju nadanym przez króla Zygmunta, zanotowano, bractwo obowiązane było dać według dawnego zwyczaju staroście Łomżyńskiemu—rocznie jedną „rączkę” miodu, czyli $15\frac{1}{4}$ garnca, za prawo polowania w puszczy, płacili 15 groszy rocznie i t. d. Samorząd gminny kurpiów trwał do 1826 r.

W obecnych czasach pszczelnictwo u nas jest wielce zaniedbane. W naszym kraju są całe wsie i okolice, nie posiadające ani jednego pnia pszczoł. Ludzie w tych wsiach nawet nie wiedzą, że jest jaki miód na świecie.

Wyprodukowanego miodu w kraju niewystarcza na własne potrzeby.

W innych zaś krajach pszczelnictwo, będąc ważną gałęzią gospodarczą, przynosi miljonowe dochody i bywa popierane przez rządy. Np. Ameryka produkuje rocznie miodu i wosku za 11.000.000 dolarów; w Stanach Zjednoczonych w roku 1909 było 707 tysięcy pszczelarzy i przeszło 4 miliony pni; w roku 1906 zebrano tam 52 miliony kilogramów miodu. Jest tam przy Ministerstwie Rolnictwa specjalny departament do spraw pszczelnictwa; są też osobni urzędnicy, zwani inspektorami pszczelnictwa. Posiadają tam pszczelarze swoje organizacje, utrzymują całe sieci pasiek, mają też swoje miodosytnie, fabryki ciast i sklepy z tymi produktami.

W Ameryce najwięcej jest miododajną Floryda, gdyż jako półwysep ma klimat łagodny, wilgotny, a przez to sprzyja-

jący bujnej roślinności.

We Francji, a nawet w Czechach, są szkoły i stację doświadczalne pszczelnicze.

W Rosji, pszczelnictwo jest najbardziej rozpowszechnione; jest tam około 1000 towarzystw pszczelniczych, kilkanaście stacji doświadczalnych i szkół pszczelniczych. Są też kursy pszczelnicze. Urządza się tam pokazy i wystawy pszczelnicze. Ziemstwa (instytucje samorządowe, powiatowe i gubernjalne) utrzymują instruktorów pszczelnictwa. Pasiek w Rosji jest przeszło 339 tysięcy, uli zaś przeszło 6 milionów. W roku 1911 zebrano miodu 1,626.000 pudów, a wosku do 300 tysięcy pudów. Obrót sprzedaży tych produktów stanowił sumę $17\frac{1}{2}$ miliona rubli. Także literatura pszczelnicza w Rosji jest największą w świecie. Samych czasopism pszczelniczych wychodzi tam przeszło 20, a podręczników i dzieł — setki.

Niemcy mają przeszło 3 miliony pni, które przynoszą rocznie przeciętnie 50 milionów marek. Pszczelarzy w Niemczech jest przeszło 200,000.

Nawet w małym Czarnogórze przypada 17 pni na jednego mieszkańca.

Austria ma 100.000 pni (bardzo mało) które przynoszą 56.882 cent. metr. miodu i 3.293 cent. metr. wosku, zaś dają dochodu $12\frac{1}{2}$ miliona koron.

Niemiec, ks. Schuster, obliczył, że na całym świecie pszczoły znoszą około 3 milionów centnarów metrycznych miodu rocznie, czyli, że dają przeciętnie około 400 milionów marek dochodu. Jedna pszczoła przynosi do ula naraz $1\frac{1}{2}$ aptekarskiego grana miodu, oto przykład co można osiągnąć pracowitością i wspólną pracą!

Z ilości wytworzonego miodu wnosić można, iż na całym świecie liczba pszczół wynosić może około $1\frac{1}{2}$ biliona.

A u nas jak stoi pszczelnictwo?

Przeprowadzona przezemnie w końcu 1920 r. ścisła statystyka roi wykazuje, że tylko w jednym powiecie Miechow-

skim w którym pszczelnictwo w porównaniu do innych powiatów, stoi — dobrze, przypada 1 rój pszczół na 34 mieszkańców.

U nas, na ziemiach polskich jest tylko około 500 tysięcy uli, kilkanaście towarzystw pszczelniczych i 2 specjalne: pisma „Bartnik postępowy“ i „Sad i pasieka“. Jednak z powodu nieumiejętności i przeważnie dzikiego prowadzenia pszczelnictwa, produkcja roczna nie przekracza tu 3 milionów kilogramów miodu. Jakże więc upadliśmy i jak daleko jesteśmy za innymi! Ziemia polskie jako posiadające przestrzeni przeszło 300 tysięcy kilometrów kwadratowych, powinny i mogą utrzymać z powodzeniem pasieki, mające przeszło 3 miliony roi, (licząc na 1 kilometr kwadratowy około 10 pni).

Zważywszy, że rój z ulem przedstawia wartość 30 rubli*, to wartość 3 milionów rój pszczół, przedstawiała by kwotę 90 milionów rubli*, a więc dorobek i majątek narodowy wzrósłby o 85 milionów rubli*.

Zatem bogaćmy się i hodujmy pszczoły!

Dawne pszczelnictwo, jako przestarzałe i niezgodne z duchem czasu upadło. Obecnie nadszedł czas, aby je podnieść na zasadach racjonalnej hodowli. Jeżeli rolnictwo u nas nazwano kopalnią polskiego złota, to pszczelnictwo śmiało możemy nazwać kopalnią srebra polskiego.

Jak wykazały moje doświadczenia, prowadzony racjonalnie rój pszczół krajowych powinien dać rocznie 20 klg. miodu, zaś rój pszczół niektórych ras obcych 36-40 klg. i $\frac{1}{2}$ klg. wosku. Przypuśćmy, że średnio rój da nam 15 klg. miodu. Cena miodu przed wojną 70 kop. za 1 klg. czyli, że otrzymamy za miód z jednego roja sumę najmniej 10 rubli. Z powyższych cyfr wynika, że pszczelnictwo może dać krajowi około 30 milionów rubli dochodu w złocie; należy więc je popierać i oddawać mu się.

Gdy by każdy rój dał tylko $\frac{1}{2}$ klg. wosku po cenie przedwojennej 1 klg. 2 rub. 50 kop. razem uczyniło by to rocznie o-

*) Ceny przedwojenne; podstawa ruble złote.

koło 750 tysięcy rubli. Suma to tak poważna, że zasługuje na szczególniejszą uwagę. Jakiż znaczny procent ludności może znaleźć w pszczelnictwie byt i poprawić dotychczasowy!

Pszczelnictwo może być zajęciem nietylko dodatkowym, może ona być też głównym źródłem dochodu. Jak do każdego interesu, tak i tu musi być użyty kapitał, a wtedy dopiero możemy liczyć na dochody i procenty. Pszczoły mogą dać nawet 50% dochodu, (miód, воск i roje). Zaś wyrabiając miody pitne, możemy dochody zwiększyć przeszło na 100%, od kapitału włożonego. Prócz tych korzyści, pszczoły dostarczają nam rojów, przez co zwiększamy i pasiekę i przysparzamy sobie majątku osobistego.

Jak niegdyś pokrywały Polskę nieprzebyte bory i lasy w których gnieździły się niezliczone roje pszczół, tak teraz powinniśmy dążyć, aby ziemie te pokrywały gaje sadów i ogrodów, a w nich aby były utrzymane pasieki. Jeżeli podniesiemy do należytego stanu rolnictwa, hodowle, przemysł ogrodnictwo i pszczelnictwa to wtedy kraj nasz znowu może zasłynąć jak dawniej, jako kraj mlekiem i miodem płynący. Na polu podniesienia pszczelnictwa krajowego czeka przyszłe towarzystwa pszczelnicze i poważna i wdzięczna praca.

Juljan Piwowarski.

Uwagi o zakładaniu ogrodu owocowego.

Zamierzając założyć ogród owocowy, przedewszystkiem zastanowić się musimy w jakim celu go zakładamy; czy ma on nam dostarczać na własny użytek rozmaitych owoców przez najdłuższy czas roku, czy też ma dawać jaknajwiększe dochody.

Jeżeli ogród owocowy zakładamy przedewszystkiem dla siebie, to robimy to w ten sposób; że sadzimy różnego rodzaju drzewa owocowe, a każdy rodzaj w kilku lub kilkunastu odmianach letnich, jesiennych i zimowych. W tym razie kształt drzew może być rozmaity zależnie od przestrzeni przeznaczonej na ten cel; a więc mogą być drzewa pienne,

półpienne, krzaczaste, karłowe, formowane, a nawet w wazonach.

Zupełnie inaczej postępujemy zakładając ogród owocowy który dawać ma jaknajwiększe dochody. Tu nie tylko nie idzie nam o rozmaitość, lecz przeciwnie, stosujemy najwyżej kilka odmian zimowych lub letnich najwcześniejszych. I ze względu na najmniej kosztowną uprawę ziemi sadzimy drzewa przeważnie wysokopienne.

Najważniejszą rzeczą jest odpowiedni dobór odmian do jakości gleby, położenia terenu i rynków zbytu.

Opierając się na doborze odmian Lwowskiego Wydziału krajowego z r. 1917 a także na własnem doświadczeniu i obserwacji w różnych miejscowościach Polski i Europy, polecić mogą odmiany drzew owcowych, które jako drzewa pienne owocują obficie i każdorocznie i dają owoce bardzo smaczne i piękne, a nadają się zarówno tak na ogrody amatorskie jak i handlowe.

Jabłka letnie. 1) Papierówka biała. 2) Różanka wirgińska. Jabłka jesienne. 3) Kronselskie. 4) Kardynalskie. Jabłka zimowe. 5) Reneta Kulona. 6) Piękne z Boscoop. 7) Reneta Baumana. 8) Malinowe oberlandzkie. 9) Reneta landsbergiska. 10) Graham Królewski.

Grusze. 1) Andrzejówka. 2) Gugota. 3) Faworytka. 4) Williams. 5) Amalis. 6) Bera Hardy'ego. 7) Salisbury. 8) Apremoncka. 9) Dobra Ludwika. 10) Bera lyońska. 11) Plebanka.

Śliwy. 1) Wiktorja. 2) Kirka. 3) Renkloda Mithana. 4) Renkloda wielka złota. 5) Renkloda Ulena. 6) Waszyngton. 7) Węgierka włoska. 8) Węgierka zwyczajna.

Czereśnie. 1) Majowa wczesna. 2) Marmurkowa. 3) Hedelfingera. 4) Czarma późna. 5) Elton. 6) Czarma Fromma. 7) Olbrzymka. 8) Woskowa, Kanarkowa.

Wiśnie. 1) Królowa Hortensja. 2) Goryczka. 3) Osthajmska. 4) Łutowka.

Dobre drzewka wymienionych odmian nabyć można także w zakładzie sadowniczym „Leśniczanka” w Antolce pod Miechowem p. Książ-Wielki.

Wincenty Marcykiewicz.

Krata odgradowa.

W numerze lipcowym „Sadu i Pasieki” str. 106 w dyskusji nad stosowaniem kraty odgradowej są twierdzenia, że krata jest barbarzyństwem, nadto odgranicza matkę w czerwieniu, wskutek czego pień nigdy nie dojdzie do należytej siły i że ona jest przeżytkiem i została potępiona przez cały świat pszczelarzy. Ponieważ zdanie to mogłoby niedoświadczonych pszczelarzy w błąd wprowadzić niech będzie pozwolone sprostowanie jego.

O ile znam pracę i bogatą literaturę czeską i niemiecką nie spotkałem się nigdzie z twierdzeniem, że krata odgradowa jest przeżytkiem. Svarc, Gerstung, Lufteneger, Kuntzsch, dr. Zander, Röhrenschef — Polska — oni wszyscy przewidują w swych metodach używanie kraty albo ścieśnianie gniazda. Wszyscy jednomyślnie twierdzą, że w leżakach niskich nad gniazdem powinna być krata, a w gniaździe w okolicach miernie obfitujących w nektar, w latach lichych i w pniach z matką płodną. Barbarzyństwem jest krata niewłaściwa. Wyroby fabryczne są często niewyglądzone, niedokładne i za ciasne. Blacha jest najdokładniejsza, ale dla swej cienkości niewygodna dla pszczół. Dlatego też kraty wyrobiam sam z twardego drzewa ze szparami 4.2 do 4.3 mm. szerokiemi z listewek wyglądzonych. Pszczoły przechodzą przez nie natychmiast i bez wszelkiego trudu.

Twierdzenie, że pień z kratą nigdy nie dojdzie do siły świadczy o niejasnem pojęciu o zadaniu kraty. Otóż wkłada się ją dopiero wtedy, gdy pień wytworzy dostateczną siłę a dalsze czerwienie jest bezcelowe, bo wychodowane pszczoły stają się zdolne do pracy, gdy się pożytek skończył. Kratę nad gniazdem wkłada się, skoro się daje nadstawki, względnie, gdy się otwiera miodnię, zaś w gnieździe w czasie pomiędzy 1 i 15 czerwca z wyjątkiem pni słabych. I rojom wczesnym dobrze jest dać kratę. Krata powinna być 10 cm. szeroka i tak wysoka lub długa jak ul, względnie ramki.

Ja sam przez lat 10 nie używałem krat. Dopiero, skoro się zastanowiłem nad tem, że w lichym roku 1919 pnie z

matkami płodnymi jeszcze w lipcu bez końca nawet w magazynie czerwili i roiły się a miodu nie dały, zrobiłem próby, a latoś sam z pszczelarzy okolicznych mam większy zbiór. Wydatek czy robota zapłaci się sownie już w pierwszym roku.

Niezbędne jest atoli dokładne obznajomienia się z przedmiotem i krata bez zarzutu.

Kajzar, Wisła, Śląsk.

Prawo o pszczołach i obowiązki pszczelarza.

W Kongresówce ustawodawstwa o pszczelnictwie jeszcze niema. Sprawy pszczelnictwa podpadają tu pod prawo ogólne o własności i o zwierzętach domowych. Jednak w czasie rozpraw na ten temat w sądach, bywa brane 'pod rozważę prawo zwyczajowe. (Prawo zwyczajowe jest prawem nie pisanym, powstało ono ze zwyczaju)..

Prawo to jest następujące: Każdy bez wyjątku może hodować pszczoły na swej ziemi, nikt mu tego zaprzeczyć nie może.

Jednak właściciel pszczół jest obowiązany przedsięwziąć wszelkie środki zapobiegawcze, by jego pszczoły nie czyniły nikomu krzywdy żądleniem. Ule mogą być stawiane o 10 kroków od granicy sąsiada, a 30 od dróg i cudzych domów; o ile zaś warunki nie pozwalają i jest to niemożliwe dla pszczelarza, to w takim razie powinien on postawić wysoki parkan lub posadzić krzewy, aby zasłonić przechodniów przed pszczołami. W razie pokłucia kogo przez pszczoły (lub cudzych zwierząt domowych), właściciel pszczół, o ile ma udowodnione, że to jego pszczoły uczyniły krzywdę, odpowiada za to karą pieniężną lub aresztem, a prócz tego płaci odszkodowanie i ponosi kosztą sądowe.

Pszczoły wyrojone są własnością tego, na czym gruncie usiądą, o ile nie były sprowadzone podstępem, lub o ile w ślad za uchodzącym rojem nieszedł jego właściciel.

Właściciel roja może go zabrać tylko za zgodą właściciela ziemi, na której rój osiadł.

Za kradzież pszczoł, lub miodu z uli, prawo karze do 6 miesięcy więzienia prócz odszkodowania.

Na temat kradzieży pszczoł Pszczelarz w 1919 r. pisał: „W podaniu ludowem kradzież pszczoł uważana jest za ciężki grzech. Jeszcze przed 50 laty w Galicji nad Rabą, zabijanie pszczoł uważano za grzech i przestępstwo i gdy komu czyn ten udowodniono karał go publicznie sąd gromadzki licznymi plagami.

Gdy złodziej wydarłszy plaster miodu z barci sprawi, że rój opadnie, popełnia przestępstwo równe zamordowaniu człowieka i winien być powieszony na tem samem drzewie”.

Gdy by kto fałszował miód, podlega karze aresztu. (W czasie wojny powstało dużo fabryk miodu sztucznego).

Obecne prawo w porównaniu z dawnymi, których przykład przytaczam niżej, jest łagodne. Dawnymi czasy, na Litwie, gdy komu dowiedziono obrabowanie ula, wskutek czego pszczoły zginęły, złodzieja rozbierano z odzieży, wyjmowano część wnętrzości, które przybijano gwoździem do ula z silnym rojem i wtedy oprowadzono nieszczęśliwego człowieka wokoło pnia, aby pszczoły go żądliły. Już później za czasów Jucewicza zabicie pszczoły było „niesłychanym kryminałem”. Były to oczywiście straszne, tortury ale z tego widać, iż starsze pokolenia więcej ceniły pracę pszczoł, gdy aż takie kary stosowały.

Prawo kościelne (patrz ceremoniał kościelny) wymaga aby w czasie cichej mszy świętej obowiązkowo paliły się przynajmniej dwie świece woskowe — przy śpiewanej 6. Mowa tam jest tylko o świecach woskowych, a więc inne świece mają znaczenie tylko oświetlenia.

Juljan Piwowski.

Termin nadsyłania opisu na konkurs „Jak gospodaruje w swojej pasiece“ przedłuża się do 1 stycznia 1922 r.

Redakcja.

Prace w ogrodach w listopadzie.

W ogrodzie owocowym wykonywać w dalszym ciągu cięcie drzew owocowych, czyścić pnie drzew i wapnować. Kopać dolki do drzew, sadzić wypadłe drzewa. Drzewa, stojące w trawie, okopać i obłożyć mierzwą. Wykonać cięcie winokrzewu i pozostałe łodygi na zimę zachować.

W ogrodzie warzywnym ukończyć sprzęt warzyw i na zimę starannie zakopcować. Endywię i sałatę w główkach przesadzić do inspektu, aby zimą mieć świeżą. Kalatjory wykopać z korzeniami i ziemią a następnie zadołować w głębokim inspekcie lub piwnicy. Mierzwić i kopać w dalszym ciągu kwatery w ogrodzie warzywnym. Truskawki odziabnąć raz jeszcze i oczyścić z chwastów a następnie obłożyć przegniłą mierzwą stojenną.

W oranżerii i cieplarni podlewać rośliny ostrożnie, aby nie podlać za wiele, bo łatwo rośliny gniją i usuwać żółte liście. Opalać starannie budynki i to: Oranżerię na 5—8 stopni, cieplarnie 12—15 stopni, a palmiarnię 8—12 stopni R. Wstawić do cieplarni pierwsze doniczki hiacyntów, tulipanów, azalii, kamelji, fiołków, gwoździków i bzu do pędzenia. Zakorzenione sadzonki pelargonji podlewać, bo łatwo gniją, również lewkonje zimowe i laki trzymać sucho. Sadzić do doniczek pierwsze konwalje i wstawić do cieplarni w miejscu ciemnem dopóty nie pokażą się pierwsze kwiaty.

W parku i szkółce okrywać róże, przykrywając korony tychże ziemią, a niskie róże przyciąć do połowy i obsypać igliwem z lasu lub suchem liściem.

Rhododendrony, Hydrangee i Yucca obstawić gałęziami świerkowemi. W parku dosadzać krzewy, a w grupach ziemię przekopać i namierzwić. Ciąć gałązki z krzewów kwitnących celem roznażania tychże.

Wieczorami przeglądać owoc w piwnicach, a zgnile i nadpsute owoce usuwać. W dni łagodne pamiętać o przewietrzaniu piwnic.

Przekładać świeżo ziemię kompostową i polać gnojówką.

Pamiętać o ochronie drzew owocowych i obstawić je trzciną, jalowcem lub gęstą siatką drucianą.

Zrobić obliczenie i spis wyhodowanych nasion ogrodowych, a brakujące jeszcze wczas zamówić.

S. S.

Wystawa-jarmark pszczelniczy i przerobów owocowych.

Sekcja Pszczelnicza przy Wydziale Ogrodniczym C. T. R. łącznie z Sekcją Gospodyń Wiejskich przy C. T. R. urządza w dn. od 15 listopada do 1 grudnia r. b. włącznie wystawę—jarmark pszczelniczy i przerobów owocowych.

Przeroby owocowe, tak ważny dział w gospodarstwie domowym

a mianowicie: wyrób marmelad, past owocowych, soków owocowych, miodów pitnych, octów z owoców mało jak dotąd jest znany. Nasi konsumenci z konieczności nabywają produkt zagraniczny, nie wiedząc w jaki sposób można zaopatrzyć spiżarnie na zimę wyrobami własnej roboty i to tanim sposobem.

Wystawa—jarmark będzie miała na celu zorientowanie się w ilości produkcji krajowej, a zarazem zapoznanie konsumentów z producentami i właścicielami fabryk przetworów owocowych. Pożądanem jest, aby pp. właściciele fabryk, przetworów owocowych i producenci nadesłali jaknajwiększą ilość eksponatów z wyżej wymienionych działów, uwzględniając, iż wystawa będzie połączona z jarmarkiem. Na jarmarku można będzie sprzedawać różnego rodzaju przeroby w ilości dowolnej. Uwzględnione będą działy następujące.

Pszczelnictwo: 1) Typy uli, 2) narzędzia i przeroby pszczelnicze, 3) miód patoka, 4) wyroby z miodu, 5) miody pitne, 6) pierniki.

Literatura pszczelnicza.

Przeroby owocowe: 1) marmelady, 2) pasty owocowe, 3) soki z owoców, 4) konfitury, 5) konserwy z owoców, i jarzyn, 6) wina owocowe, 7) octy owocowe.

Maszyny i przyrządy do przerobów owocowych.

Literatura traktująca przerabianiu owoców.

Bliższych informacji udzieli Sekcja Pszczelnicza przy W-le Ogrodniczym C. T. R. Kopernika № 30, IV piętro.

Przepis na miodownik.

Chcąc mieć dobry miodownik, bierzemy 3 kwarty pszennej mąki (może być grubsza), 1 kwartę miodu, 3 szklanki mączki cukrowej, 10 całych jaj, 1 łyt goździków, 1 łyt cynamonu, 3 ziarenka utłuczonego pieprzu, 2 łyty potażu kuchennego i 1 łyt soli krystalicznej. Razem zmieszać i bić kopystką przez godzinę. Postawić w ciepłym piecu na noc; rano ciasto to wlać na dwie blachy, wysmarowane masłem, i wygładzić piórkiem, zmaczanym w zimnej wodzie. Po wyjęciu chleba (bez palenia), wstawić do pieca na godzinę. Miodownik taki może być zasuszony i przechowany na kilka tygodni.

J. Piw.

DZIAŁ ROLNICZO-GOSPODARCZY.

Praktyczne wskazówki obchodzenia się z maszynami

Oko pańskie konia tuczy, — Znane i stare to przysłowie, jak wszędzie tak i tu zastosować można.

Przy dozorze i dobrem obchodzeniu się z maszynami

można uniknąć wielu kosztownych reperacji, przytem i tu korzyść, że maszyny równo, lekko i dobrze funkcjonują. Zaleca się to mianowicie w czasie obecnym, gdzie trudno je nabyć i drogo za nie płacić trzeba.

Wszelkie maszyny winny być zawsze czysto utrzymane dostatecznie naoliwione, aby oliwa, którą do smarowania się wlewa, nie ściekła po wierzchu, ale wchodziła otworami do łożysk, w których osie i wałki się obracają. Otwory, któremi tam dopływa należy tak utrzymać, aby się nie zapychały np. piaskiem, kurzawą i tym podobnemi pyłami. Otwory te są już z fabryki w odpowiednie przyrządy zaopatrzone, ale i te zapchać się mogą, gdy się zaniedbuje dokładnego ich oczyszczenia. Wskutek tego następuje niedostateczny lub zupełnie odcięty dopływ oliwy, zaś w miejscu takim powstaje tarcie do tego stopnia, że płomieniem zapalić się może i niebezpieczeństwo spowodować; często wytopienie — co najmniej uszkodzenia łoża, zgięcie lub skrzywienie wału i t. p. niemiłe przygody powodują zmułę i kosztowne reperacje.

Maszyny, które mają być w bieg puszczane, należy gruntownie obejrzyć, czy wszystko znajduje się w należytych porządku, czy co przypadkiem do maszyny nie wpadło lub też niezapomniano czego wyjąć, gdy się przy maszynie co poprawiało. Przy puszczeniu w bieg wykonywać to należy jak najostrożniej i wolno zapuszczać. Gdy się u maszyny będącej już wbiegu zauważy jakąkolwiek niedokładność, szukanie, tarcie, zgrzyt i t. p. oznaki — należy maszynę zatrzymać, i zbadać, czy się co nie zluzowało lub oderwało, aby uniknąć przypadku i uszkodzenia maszyny.

W pewnych odstępach czasu jest dobrze przekonywać się przez zręczne dotknięcie się ręką, końcem palcy, czy wałki się nie zagrzewają, ma się rozumieć w miejscu odpowiednim, gdzie nie grozi niebezpieczeństwo pochwycenia przez maszynę. Gdy się zauważy wygrzanie, należy maszynę zaraz zatrzymać i przekonać się, co jest tego powodem, zapchanie czy też brak oliwy, która często za szybko uchodzi i trzeba temu zapobiedz, aby w miarę dopływała, gdyż takową traci się niepotrzebnie. Często zdarza się, mianowicie w zimie przy mrozie, że oliwa wskutek zimna gęstnieje (tężeje)

i nie dosyć jej drut lub knot, który dopływ reguluje, przepuszcza do łoża, w takim przypadku dobrze jest wmieszać do oliwy nieco nafty, czem się tężeniu zapobiegnie. Przy dobrej i troskliwej obsłudze maszyn wiele odnosi się korzyści.

W końcu nadmieniam jeszcze nieco o parnikach do ziemniaków i kotłach. I tu należy jak najostrożniej postępować, potrzebną ilość wody utrzymać, bacznie tego przestrzegając, wodę, gdy się zanieczyści, zmienić, szlam (osad) usunąć, przez to unika się rychłego przepalania blachy i bardzo kosztownej reperacji.

„P. G.”

Mikołajewski.

Wyrób domowego piwa.

20 łutów jęczmienia upalonego na kawę, $\frac{1}{2}$ funta cukru i garstkę chmielu gotować z dodatkiem 8 kw. wody, przez godzinę. Następnie 4 łyty drożdży rozpuścić w zimnej wodzie i wlać do sporządzonego od waru; gdy tenże już zupełnie ostygnie, zamieszać, nakryć pokrywką i tak zostawić przez 6—7 godzin. Po upływie tego czasu płyn przecedzić, nalać w czyste butelki, dobrze zakorkować, poczem odstawić do piwnicy jako piwo gotowane.

P.

Jak należy chronić cebulę przedwczesnem rozwijaniem liści?

Przedewszystkiem należy cebule trzymać w miejscu suchem, pozbawionem wszelkiej wilgoci, o bardzo miernej temperaturze. Przed umieszczeniem jednakże na zimowe leże trzeba cebulę zawiązaną w wianek zawiesić na jeden dzień w wędzarni, nie zbyt ogrzewając.

Taki rodzaj zawędzania cebuli ochroni ją od zrośnięcia, a także od zepsucia. Można doskonale przechowywać aż do nowego zbioru. Cebulę przeznaczoną na nasienie można bardzo uważnie lekko przydyć, ale nigdy nie suszyć w piecu; należy po wysuszeniu, czy po wędzeniu umieścić na suchej słomie dość grubo rozestłanej na deskach. Częste przewietrzanie i usuwanie zanieczyszczeń jest bardzo pożądane.

Jeżeli wędzarni nie mamy, w takim razie dajemy cebulę, przeznaczoną do dłuższego przechowania, do pieca piekarskiego, po wyjęciu chleba. Można ją tam zostawić nawet przez 3 dni.

Do Rolników powiatu Miechowskiego.

Zmiany warunków ekonomicznych wywołane skutkami wojennymi, nakładają coraz większe obowiązki na rolników. Aby im podolać nie wystarcza dziś ciężka i żmudna praca, należy oprócz niej wprowadzić wiele nowości, techniki rolniczej oraz wiedzy fachowej. Ponieważ brak nam jeszcze szkół rolniczych, gdzie możnaby uzyskać i ugruntować fachowe wykształcenie, Okręgowe Towarzystwo Rolnicze postanowiło urządzić w roku bieżącym jednomiesięczny kurs zimowy w Miechowie od dnia 15 listopada do 15 grudnia.

Na kursie tym będą następujące wykłady:

1) Budowa i życie zwierząt domowych (weterynaria) wykładu 10 godzin. 2) Żywienie bydła — 8 godz. 3) Hodowla bydła — 3 godz. 4) Hodowla koni — 5 godz. 5) Hodowla świń — 6 godz. 6) O roślinach (botanika) — 10 godz. 7) Chemia — 12 godz. 8) Nawożenie (obornik, nawozy sztuczne, zielone) — 9 godz. 9) Gleba i jej uprawa mechaniczna — 10 godz. 10) Uprawa szczegółowa — 14 godz. 11) Rachunkowość gospodarcza — 4 godz. 12) Budownictwo — 2 godz. 13) Uprawa łąk i pastwisk — 4 godz. 14) Organizacja gospodarstw — 8 godz. 15) Higiiena — 6 godz. 16) Pszczelnictwo — 8 godz. 17) Warzywnictwo — 8 godz. 18) Sadownictwo — 8 godz. 19) Stowarzyszenia społeczne — 4 godz. 20) Ustrój samorządowy — 6 godz. Razem wykładu 145 godzin, czyli przeciętnie dziennie 5 godzin.

Oprócz powyższych, w godzinach wieczornych będą wykłady z geografii ziem polskich, z historii polskiej, o prowadzeniu czytelnictwa i t. p.

Na kursa przyjmowani będą słuchacze od 16 lat skończonych, umiejący czytać, pisać i rachować.

Opłata za naukę do 3000 mł., oprócz tego słuchacze przyniosą żywność (mąkę, chleb, ziemniaki i t. p.) Warunki jednak uzależnią się od liczby słuchaczy, im będzie więcej słuchaczy, tem będą mniejsze koszty. Mieszkanie bezpłatne wspólne pod kierunkiem instruktora.

Zawiadamiając o powyższem prosimy Wielebne duchowieństwo, P.P. Nauczycielstwo, Wójtów i Sekretarzy Gmin i wszystkich działaczy społecznych, aby poparli naszą akcję w imię dobra społecznego i przynajmniej po trzech słuchaczy z każdej gminy na kursa te przysłali.

Zgłoszenia pisemne należy składać do dnia 30 października b.r. w biurze Towarzystwa Rolniczego, Miechów, Rynek 5, I p.

Za Radę Okręgowego Towarzystwa Rolniczego w Miechowie

Prezes

Sekretarz

Dr. T. Szankowski.

St. Król.

Redaktor i Wydawca: JULJAN PIWOWARSKI.

Drukarnia St. Jeżewskiej w Miechowie.