

# WINIARSTWO DOMOWE

MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY,

OSWIĘCONY KRZEWIENIU PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W KRAJU.

Pod redakcją WŁADYSŁAWA CIESIELSKIEGO.

Nr. 9/10. || Łódź, wrzesień—październik 1926 r. || ROK II.

Przedpłata roczna z przesyłką pocztową **Zł. 12** kwartalnie **Zł. 3.** Ogłoszenia: cała strona **Zł. 40**, pół strony **Zł. 20**, ćwierć strony **Zł. 15**. Dla stałych klientów—rabat.

Rękopisów nie zwraca się. Przedruk rozpraw dozwolony za podaniem źródła. Prace niezastrzeżone uważane są za bezpłatne.

Adres wydawnictwa: **Łódź, ul. Sienkiewicza 4, mieszk. 9.**  
Godziny redakcyjne od 2-4 po południu.

**TREŚĆ ZESZYTU:** Do Pana Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych. Wystawa ogrodnicza w Poznaniu. Memorjał Przemysłu Winnego „Pomowin“ do Państwowego Zakładu Badauiia Żywności i Przedmiotów Użytku w Poznaniu. Smutny stan nas.ego sadownictwa. Drożdże rasowe. Od Administracji. Z bibliografji. Odpowiedzi Redakcji. Kącik humorystyczny.

**Wyrabiamy wina dla siebie—w domu i dla swoleh—w kraju!**

## Do Pana Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych.

*Wielce Szanowny Panie Ministrze!*

Stojąc na straży rozwoju nowopowstałego w kraju winiarstwa polskiego, przemysłu bardzo młodego, stawiającego pierwsze kroki, staraniem naszego wydawnictwa jest nietylko uczyć i pomagać, lecz również możliwie skutecznie bronić praw i przywilejów tego przemysłu gdzie tylko zachodzi potrzeba.

W tym celu w kwietniu b. r. na imię ówczesnego premiera i ministra spr. zagr. hr. Skrzyńskiego, skierowaliśmy list otwarty, drukowany w numerze 4 naszego wydawnictwa „W.D.”, w którym wyjaśniliśmy szczegółowo wszystkie bolączki, trapiące przemysł winiarski polski.

Niestety memorjał ten nie doszedł na czas do rąk adresata wskutek zmiany gabinetu ministrów i ustąpienia hr. Skrzyńskiego z placówki rządowej.

Sprawy powyższej niemożemy jednak uważać jako zaprzepaszczonej i w tym celu postanowiliśmy kontynuować starania nasze w dalszym ciągu.

Korzystając z tego, iż wielce Szanowny Pan objął odpowiedzialne stanowisko Ministra Rolnictwa i Dóbr Państwowych i — jako ziemianin — zna doskonale ciężkie warunki, w jakich znajdują się nasze warsztaty rolnicze; pojmując dobrze potrzebę ulg i przywilejów dla wszelkich przemysłów z rolnictwem związanych i potrzebę opieki rządu nad powstającym w kraju nowym prądem ku otrząśnięciu się z manji sprowadzania wina cudzoziemskiego pochodzenia, załączamy przy niniejszem adresowany na imię hr. Skrzyńskiego w formie listu otwartego memoriał z uprzejmą prośbą o łaskawe rozpatrzenie go, przychylnie potraktowanie i wyjednanie na drodze prawodawczej tych ulg i przywilejów dla winiarstwa polskiego, które wyłuszczone są w czterech punktach końcowych tego memoriału.

Nadmieniamy tutaj jeszcze dodatkowo, iż winiarze polscy, wskutek ograniczeń akcyzowych i wysokich opłat od surowców (cukru, alkoholu) **nie są w możności produkowania obecnie win ciężkich i wielce cennych win starych, odleżałych w piwnicach.** Wina takie sprowadzane bywają dotąd z zagranicy na wagę złota, ubożąc kraj i pozbawiając naszych chorych możliwości spożywania starych leczniczych napojów w okresie rekonwalescencji, lub w potrzebie restytucji sił i zdrowia ludzi wycieńczonych wskutek ciężkich warunków życiowych.

*Wład. Ciesielski, red.*

## Wystawa ogrodnicza w Poznaniu.

Dnia 25 września roku bież. w Poznaniu otwartą została wystawa ogrodnicza z okazji roku jubileuszowego Poznańskiego Tow. Ogrodniczego. Jednocześnie, gdyż dnia 26 września, na terenie tej wystawy, w sali Belwederu, odbył się Zjazd Pszczelarzy z całej Rzplitej Polskiej.

Na zjeździe tym obecny był również redaktor naszego pisma. Wśród zebranych pszczelarzy i licznych delegatów Tow. pszczelarskich widzieliśmy redaktora Bartnika Post., inż. Webera,

ze Lwowa, red. kwartalnika „Sad i Pasieka“ p. Piwowarskiego z Miechowa, p. Lorenza z Krakowa, p. Rąbalskiego, przedstawiciela Min. P. Kolei Państwowych, delegatów z Kresów Wschodnich, Górnego Ślązka, Cieszyńskiego i innych miejscowości. Rozumie się, iż z Poznańskiego i Pomorza przybyły na zjazd wszystkie nasze powagi pszczelarskie.

Obradom przewodniczył p. Lorenz z Krakowa. Referaty wygłosili: prezes Tow. Pszczel. w Rudniku n/S., inż. Pawłowski, który mówił o obecnym stanie pszczelnictwa na obczyźnie i prezes Krak. Tow. Pszczeln. p. Lorenz — na temat „Ojczyzna i pszczelnictwo“ W wolnych wnioskach omawiano liczne bolączki i niedostatki, hamujące prawidłowy rozwój bartnictwa krajowego. Między innymi zabrał również głos redaktor naszego pisma, który w treściwych zdaniach wyjaśnił zebranym, że nie może być mowy o prawidłowym rozwoju pszczelnictwa w kraju, póki nie przestaniemy bawić się w kosztowne zabawkarstwo pszczelarskie i ciągłe zmiany uli, oraz **pokąd Polska wierzbowa i topolowa nie zamieni się w Polskę lipową i akacjową.** W serdecznym nastroju rozpoczęte obrady, przeciągnęły się do późnego popołudnia i zakończone zostały około godz. trzeciej, poczem zebrani udali się na zwiedzanie wystawy.

\*

\*

\*

Teren wystawowy, rozmieszczony na posiadłości Targów Poznańskich wokół wieży Górnośląskiej, przedstawiał jednę obszerne morze kwietników, zieleńców, drzew i krzewów ozdobnych. Pod tym względem ogrodnicy nasi uczynili wszystko, co było w ich mocy i rozporządzeniu, aby wystawa wypadła czarująco. Lecz to było dobre jedynie dla oka, kwiatami — wiadomo — żołądka nie zaspokoji. To też wśród eksponatów poczęliśmy poszukiwać tego, co nas, owocowiniarzy, najbardziej interesuje — **owoców.** Niestety, pomologia polska na wystawie przedstawiała się bardzo, a bardzo nędznie i ubogo. Zaledwie dwie kolekcje zasługiwały na uwagę i te też następnie przez jury zostały odznaczone medalami. Najpiękniejszą mianowicie kolekcję wystawiła Szkoła Ogrodnicza z Tarnowa, Młp., której dobór owoców wzbudzał ogólny zachwyty i oskomę

zwiedzających Dyrektor Szkoły tej, p. Drewko, wystawił jednocześnie próby win owocowych i nalewek alkoholowych, oraz nasiona, orzechy i grzyby. Wszystko w pięknych okazach, poetykietowane, opatrzone właściwymi nazwami. Drugim wystawcą dorodnych i znakomicie wyhodowanych owoców (dobór z 72 odmian) był majątek Gospodarz pod Łodzią, własność przemysłowca łódzkiego Leona Grohmana. Również i tutaj owoce, wyhodowane bardzo starannie, trafnie przez ogrodnika poetykietowane, zasługiwały na pełną pochwałę i ztąd też otrzymały w następstwie medal jako nagrodę. Były również małe kolekcje owocarskie z Kresów Wschodnich, zktąd przybyła jedna z ziemianek i na wystawie reprezentowała kilkanaście ogrodnictw Kresowych, lecz widocznem było, że ogrodnictwa te są dopiero w stanie rozwoju lub zapoczątkowania. Pod względem pokazu owoców, co jeszcze raz powtarzamy — najwięcej nas interesowało, wystawa zawiodła okropnie. Nie może tu być tłumaczenia się nieurodzajnym rokiem na owoce, gdyż przecież dwie firmy wystawiły wspaniałe kolekcje, dowodzące, że tam, gdzie około drzew jest staranie i prawidłowa hodowla, owoce wyrosły pięknie. Jestto więc tylko wina nieuctwa ogrodników i niedbalstwa właścicieli sadów, którzy na wszystko mają czas i środki dostatnie, tylko nie na to, aby utrzymać dobrego ogrodnika-pomologa i dostarczyć mu środków dla odpowiedniej hodowli sadów. Tymczasem za dobre owoce, sprowadzane z sąsiednich Czech, kraj płaci miliony. Tymczasem winiarz polski niema doboru owoców dla produkcji win krajowych i posługuje się dotąd jagodami leśnymi. Jakież to smutne!

*Pomolog.*

## Memorjał

Pomorsk. Przem. Win. „POMOWIN“ Sp. Ac. do Państwowego Zakł. Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Poznaniu.

Pomorski Przemysł Winny „Pomowin“ Sp. Akc., w sprawie niewłaściwej interpretacji przepisów o produkcji win krajowych i handlu takimi napojami, wystosował do Państwowego Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku w Poznaniu

następującej treści memorjał:

Pismem z dnia 8. VI. r. b. przesłali W Panowie do Miejskiego Urzędu Policyjnego w Chełmży wynik analizy naszego wina „Sauternes“, która wykazała zupełną czystość i wysoką spożywczą jego wartość. Po takim wyniku badania mogliśmy się spodziewać od Kierownictwa Państwowego Zakładu Badania Środków Żywnościowych słów uznania i zachęty do dalszej owocnej, na polu rozwoju winiarstwa krajowego dla społeczeństwa i dla kraju, pracy. Tymczasem — jak z odpisu powyższego pisma, nadesłanego nam przez Urząd Policyjny — widać Pan Dyrektor nie tylko nie uznał za właściwe zaakcentowania tych bardzo dodatnich wyników swego badania, lecz przeciwnie przyjął na siebie zupełnie niewłaściwą rolę prokuratora, wytaczając nam cały szereg inkryminacji nieprawdziwych, i żądając kary dla nas w myśl nieistniejących już przepisów, jak o tem zechcą W Panowie przekonać się z załączonego odpisu Uchwały Prokuratury Sądu Okręgowego w Bydgoszczy, w identycznej zupełnie sprawie H. Makowskiego z Kruszwicy. Przy tem wszystkim nie możemy z największem oburzeniem nie zaprotestować przeciwko zupełnie fałszywemu podaniu w piśmie wzmiankowanem takich faktów, jak że „kupująca publiczność jest przeświadczona, że kupuje pod naszą etykietą wino winogronowe“ lub, że „firma nasza celowo i świadomie przekracza ustawę“. Jak widać ze wszystkiego, W. Pan dyrektor, biorąc na siebie rolę prokuratora, opiera się na par. 10 niemieckiej ustawy z dn. 7/IX 1919 r. nie wiedząc o tem, że moc obowiązująca tej ustawy w stosunku do win już dawno została uchyloną w myśl par. 24 polskiej ustawy z dn. 1/XII 1925 r. (D. U. R. P. Nr. 75), a dotychczasowe przepisy prawne, dotyczące wina, zastąpione zostały przez przepisy nowej polskiej ustawy, podług której pojęcie wina naturalnego jest inne, niż w ustawie niemieckiej. Stojąc tak niewzruszenie na gruncie już obalonych przepisów niemieckich, mających za cel jedyny specjalne uprzywilejowanie niemieckiego winiarstwa gronowego i poparcia jego rozwoju, p. dyrektor Zakładu staje się tem samem rzecznikiem interesów obcych w naszym Państwie, skierowanych przeciwko naszemu winiarstwu krajowemu. Takie stanowisko, zdaniem naszym, nie tylko z obowiązkiem Kierownika

Państwowego Instytutu Badawczego zupełnie nie licuje, lecz nie jest ono zgodne również i z interesem gospodarczym kraju, polegającym niewątpliwie na największym wzmożeniu produkcji zdrowych środków spożywczych w kraju, zastępujących import takich wyrobów zagranicznych. Polski przemysł winny, zwalczając spożycie obcych win w kraju drogą rozwoju produkcji naturalnych win owocowych, nie będzie miał zaufania do Państwowego Zakładu Badania Żywności w Poznaniu tak długo, dopóki dotychczasowy dyrektor, podpisany na piśmie wzmiankowanym, będzie stał na jego czele.

*(Podpis).*

\* \* \*

Z powyższego memorjału czytelnicy łatwo pojmują, w jak ciężkich warunkach pracować musi owocowiniarz polski, aby zdobyć tę placówkę dla kraju i współziomków. Niedość, że konkurować trzeba z winiarzami zagranicznymi i, korzystającymi z taniego kredytu i ulg celnych i wciskającymi swój produkt kupcom polskim za bezcen i na długoterminowy kredyt; niedość, że walczyć musimy z falsyfikatami, którymi winiarze żydzi zalewają nasze rynki za bezcen, lecz wpoprzek również staje nam biurokracja nasza, na każdym kroku rzucając kamienie winiarzowi pod nogi. Kiedyż nareszcie doczeka się Polska tych błogich czasów, iż wina krajowe zwolnione będą od podobnej opieki biurokratów i będą mogły w milionach litrów rozchodzić się po kraju i poza krajem?

## **Smutny stan naszego sadownictwa.**

*(Dokończenie).*

O tem, ażeby drzewo wyprowadzać w koronę; aby corocznie ziemię wokół mierzwić, a głównie aby drzewo chronić od pasożytów — chłopu już nikt nie poucza. Drzewo więc rośnie dziko i owoce rodzi również dzikie, psianki. Mielśmy w życiu setki przykładów podobnego hodowania sadów przez małorolnych. Oprócz powyższych przyczyn, owocarstwo nasze — również na wielkiej połaci Kongresówki i Kresów Wschodnich — szwankuje wskutek wadliwego systemu prowadzenia sadów. Podczas gdy w byłym zaborze pruskim

mamy olbrzymie plantacje czereśni na traktach bitych; podczas gdy dzika Litwa posiadała jeszcze przed wojną wszechświatową na kilkunasto-dziesięcinowych przestrzeniach sady z jednej tylko odmiany jabłek Antonówką zwanych, olbrzymia większość kraju posiada tylko sady „dworskie“, obliczone na własne potrzeby i dla tego zaopatrzone w tyle nieraz odmian owoców, ile drzew posadzonych zostało. Rezultat takiego systemu hodowli owoców jest ten, iż w handlu niema, prawie zupełnie, znanych, choćby względnie powszechnie, odmian owoców dobrych, tak zwanych w technice ogrodniczej „odmian handlowych (do spożywania na surowo)“ i „odmian przemysłowych (na przeroby)“. Nie znane są prawie w kraju dobre jabłka w rodzaju tyrolskich, amerykańskich, lub dawnych, przedwojennych, z południa Rosji masami do Kongresówki przywożonych, synapandyli. Do dzisiaj jeszcze handlarze owocami nie wiedzą nazw owoców krajowych, przez ich brudne zwykle ręce do spożywcy przechodzących. A przyczyną tego bywa kolosalna nieraz rozmaitość odmian. Ile kosztów jabłek wystawi handlarz owoców na sprzedaż — tyle odmian. Przytem jedna odmiana — gorsza od drugiej. Jeśli zaś znajdzie się partja owocu szlachetniejszego — na wagę złota sprzedawaną bywa. Taki system prowadzenia sadów powoduje potrzebę całorocznej stróży nad sadem od złodziejstwa, oraz pieczy nad uchwyceniem pory dojrzewania owocu i sprzętu, co przyczynia wiele kłopotu dla ogrodnika, który łązić musi po sadzie i wyszukiwać drzew z owocem, zdatnym do zebrania. Inaczej przedstawiałyby się sady, zakładane na wielkich przestrzeniach z jednej tylko, odpowiedniej dla klimatu miejscowego, gleby i okolicznego rynku zbytu, odmiany owocu. Wówczas bowiem o jednej i tej samej porze dopełniałyby się w sadzie wszelkie prace, związane z hodowlą drzew, a następnie również wielce ułatwiony będzie dozór sadu w czasie dojrzewania owocu, zbiór, rozsortowanie i zbyt większej partji na rynki. Jesteśmy pewni, że hodowla pewnej dobrej, odpowiedniej dla gleby i klimatu odmiany owocu przez całą kolonję drobnych rolników, lub też przez całą gminę czy powiat nawet, zarzucenie taką dobrą odmianą owocu (z rozpowszechnieniem jej właściwej nazwy wśród kupujących) pewnej połaci lub też całego kraju, dałoby znakomite dla ho-

dowców korzyści, zwłaszcza wówczas, gdyby sprzedażą zajęli się bezpośrednio sami hodowcy, lub przez nich po kraju rozesłani z pośród miejscowej ludności, domokrażni sprzedawcy. Tutaj zwrócić musimy również uwagę czytelnika na fatalny stan handlu krajowym owocem. Z małym wyjątkiem — i to jedynie na Kresach Zachodnich — handlem owocami zajmują się chrześcijanie. Reszta kraju, tak Kongresówka, jak Kresy Wschodnie i Małopolska, opanowane zostały przez żydostwo, które handel ten w swych brudnych szponach trzyma do tego stopnia twardo, iż wobec solidarności żydów żaden polak utrzymać się w owocarstwie nie zdoła. Tendencje takie potęguje w dodatku ta okoliczność, że zarówno obszarnik jak i chłop, wskutek niezaradności swej, tępoty umysłowej na polu handlu i krańcowego lenistwa, nie obywa się bez żyda i każdą sztukę owocu zbywa li tylko za jego pośrednictwem. Ztąd monopol z którym żaden chrześcijanin walki konkurencyjnej nie wytrzyma, gdyż żydzi natychmiast występują przeciwko intruzowi ławą i powalają go w jednym sezonie zmiejsca na obie łopatki. Patrzyliśmy już w długim życiu naszym na liczne tego przykłady i to powtarza się wkółko do dzisiaj. Tak obszarnik, jak i wieśniak, mając sad do oddania warendę, czy też partję owocu do zbycia, nie szuka nigdy nabywcy czy dzierżawcy wśród swoich, gdyż — w jego przekonaniu — swój oszuka i zapłaci mniej. Lezie więc najchętniej do żyda i wpada, o czem przekonywa się zawsze po niewczasie, co nie przeszkadza mu jednak powtórzyć tego eksperymentu w roku następnym w celu rzekomego „odbicia się na żydzie“ i znowu wpaść jeszcze gorzej, gdyż żydzi zwykle działają w zмовie, przewidują zgóry zamierzenia „goja“ i obstawiają go tak, iż mimowoli z transakcji wychodzi poszkodowanym.

Przypatrzmy się wreszcie w jakim stanie znajduje się przy podobnych stosunkach młode owocowiniarstwo polskie, walczące o byt swój na kilku frontach, z których najcięższym jest dotychczas front nieugiętego rządu naszego, traktującego owocowiniarzy nie jako uczciwych ludzi, patriotów, dążących do wskrzeszenia w kraju nowej placówki przemysłu, lecz jako zbrodniarzy, wyrabiających truciznę — ludzi, których tępić, gnębić, prześladować należy wszelakimi sposobami; zniszczyć



opłatami i podatkami; ograniczać do niemożliwości w produkcji. Otóż zły stan sadownictwa polskiego jest również jednym z podobnych ciężko wrogich frontów, stających na przeszkodzie rozwojowi owocowiniarstwa. Jeśli porównamy owocowiniarstwo sąsiadów naszych, głównie francuzów, spostrzeżemy, że mają oni u siebie bogato rozwinięte hodowle odmian owoców, specjalnie nadających się na wina i winiarze li tylko takich odmian owoców do przerobu na wina używają. Ztąd wychodzi, że hodowcy sadów i owocowiniarze wspierają się wzajemnie. Pierwsi hodują odmiany żądane przez winiarzy, ci zaś protegują plantacje, w których znajdują odpowiedni dla siebie surowiec. Taki stosunek powoduje, że hodowca owoców otrzymuje za swój owoc najwyższe ceny, a winiarz z doborowych odmian owocu wytwarza wina najlepszej jakości, wytrzymujące konkurencję z produktem zagranicznym. A cóż się dzieje w Polsce? Nie słyszeliśmy dotychczas nic o tem, aby pomologowie polscy ustanowili dla hodowli **specjalny dobór owoców, przydatnych na wina** dla krajowych winiarni. Wobec tego nie mamy też na terenie kraju takich hodowli owoców zupełnie i owocowiniarze posługują się takim materiałem, jaki od handlarzy — żydów wydostać im się udaje. A że ci ostatni każą sobie płacić słone kubany za pośrednictwo, więc też i podobny nędzny surowiec wypada drogo i nie pozwala prowadzić choćby względnie tanio produkcji owocniaków. Taki stan hodowli owoców i handlu tym produktem powoduje to, iż owocowiniarze poprzestawać muszą na wytwórstwie win z jagód leśnych i owoców dzikich, zbieranych w warunkach, urągających najelementarniejszym wymaganiom higieny (przez niechlujną dzieciarnię, stare brudne baby wiejskie, do nieczystych naczyń i t. d.) i z tych wytwarzają też napoje dużo niżej stojące od zagranicznych pod względem własności leczniczych, smaku i bukietu.

Spżycie owocu w kraju naszym mogło by zwiększyć się o tysiąc procent, gdyby owoce hodowane były odpowiednio; gdyby tych owoców była w handlu obfitość i gdyby ceny były przystępne. Ani jedno, z powyższych pobożnych życzeń naszych, przez pomologów polskich nie jest brane pod uwagę. Sady i plantacje owocowe znajdują się w stanie najokropniejszego zaniedbania, rodzą — jak już wyżej zaznaczyliśmy — owoc

brakowy, zadziczały, okryty pleśniakami, rdzą, robaczywy i niepomiernie drobny. Znamy wypadek, iż w sadzie dworskim cały zbiór porzeczek pozostawiono na pastwę losu, gdyż — wedle obliczeń ogrodnika — zerwanie tych jagód kosztowałoby więcej od wartości owocu. Czem się to działo? Oto krzewy porzeczkowe pozostawały w stanie krańcowego opuszczenia i niedbalstwa. Nigdy nie mierzwione, nie trzebione ze starych, nierodzących pędów, nie opylane truciznami od pasożytów zwierzęcych i roślinnych, rodziły z każdym rokiem mniej i coraz drobniejsze jagody, wielkością dochodzące za ledwie ziarna konopi. Rzecz prosta — takiego owocu zrywanie nie mogło się opłacać. Podobne wypadki niedbalstwa w hodowli plantacji owocowych widzimy na każdym kroku. Czyja w tem wina? My twierdzimy, że li tylko ogrodnika. Gdyż tam, gdzie w sadach zdarzało nam się spotykać ogrodnika światlejszego i w zawodzie swym zamilowanego, sad bywał starannie hodowany i dawał dochody dostatnie, a to zawsze zachęcało posiadacza sadu do większej dbałości o plantację i o rozszerzenie nasadzeń. Niestety są to jedynie wyjątki i przy tem bardzo rzadkie. Jeżeli sadownictwo nasze w podobny sposób dalej prowadzić będziemy, to nic dziwnego, że smaczne jabłko, gruszę, czy inny owoc, tylko z zagranicy sprowadzać będziemy musieli. Krajowe psianki zdadzą się jedynie dla spasania trzodą chlewną. A szkoda nieoceniona, iż tak rentowna gałąź gospodarstwa krajowego leży odłogiem. Ileż mogliby osiągnąć zysków pomologowie przez założenie większych plantacji krzewów jagodowych: porzeczek, malin, agrestu, jeżyn i t. p. w pobliżu większych owowicarni? Ileż dobrych jabłek, dorodnych grusz, słodkich węgieriek spożyłyby wielkie nasze stolice: Warszawa, Kraków, Poznań, Lwów, wreszcie okręgi fabryczne łódzki, bielski, białostocki, Górny Śląsk, Zagłębia Dąbrowskie, Krakowskie, Borysławskie, gdyby tych owoców sady polskie dostarczyły w obfiteści, wyhodowanych starannie, dobrze dojrzałych, dorodnych, w czystych opakowaniach? Tymczasem dzisisiaj, powtarzamy, ułaknąć owocu w tych miejscowościach musi bogacz i biedak. Pierwszy z tej przyczyny, że dobre odmiany w sadach naszych są rzadkością i dla tego są trudne do nabycia w handlu, —

a ten ostatni — dla tego, że żyd handlarz na rynku wciska mu do ręki towar brudny, zielony, wstrętny i również drogi, a w ilościach ograniczonych, dla miejscowego spożycia nie wystarczających. Nad sprawą tą w pierwszym rzędzie bardzo poważnie zastanowić się winien rząd, którego obowiązkiem jest postawienie na wysokim poziomie szkolnictwa ogrodniczego z wyższymi zakładem ogrodniczym w stolicy, który rok rocznie wychowywałby zastępy zdolnych ogrodników-pomologów, przyszłych naczelników kierowników szkolnictwa ogrodniczego średniego i początkowego. Rząd również winien wydać surowe przepisy o walce z pasożytami sadowymi i corocznie za pośrednictwem swych organów wykonawczych czuwać nad ścisłym i gorliwym ich wykonywaniem, a opieszalców karać surowymi grzywnami. Wielce pożądanymi będą również ulgowe taryfy przewozowe dla owoców, a co najglówniejsza — oddanie dla ładunków owocowych miejsc w pociągach pośpiesznych, jako dla łatwopsującego się towaru. Ze strony Zrzeszeń i Związków Ogrodniczych konieczne są dążenia do ustalenia odmian owoców, odpowiednich dla specjalnych celów — w danym wypadku odmian, najodpowiedniejszych dla przetwórstwa na wina. Również instytucje te winny wśród stowarzyszonych szerzyć wiedzę o racjonalnej hodowli drzew i krzewów owocodajnych, o zasilaniu nawozami i — glównie — o walce z pasożytami tak zwierzęcymi, jak i roślinnymi. Oprócz tego wskazaniem też by było, aby Zrzeszenia i Związki Ogrodnicze informowały ogół producentów owoców o tem, gdzie i jakie plantacje owocowe zakładać należy w celach wyzyskania terenów i rynków zbytu. W interesie ogółu producentów należałoby również energicznie zabiegać około zorganizowania rodzimego handlu owocami, w celu wyzwolenia się od żywołów obcych i nam wrogich. Ostatni warunek jest tak ważny, iż od jego powodzenia wprost zależną jest przyszłość krajowego przetwórstwa owocarskiego wogóle, a owocowiniarstwa — w szczególności. Nie może być mowy o taniej i pomyślnej produkcji win wtedy, gdy surowce nabywać będziemy z ręki pośrednika — żyda.

---

## Wino z rabarbaru (*rzewienia*).

Któż nie zna pospolitej na targach naszych rośliny, jaką jest rabarbar i nie próbował doskonałych z jej mięsistych łądyg kompotów? Rabarbar jest w obecnych czasach uprawiany na niezwykle szeroką skalę, stanowiąc dla plantatorów pokaźną rubrykę rentownych dochodów.

Roślina ta zasługuje też na takie poszanowanie, gdyż skład chemiczny jej części, wśród którego dominującą ilość stanowi kwas jabłkowy, jest niezwykle sprzyjający dla zdrowia konsumenta.

Ponieważ niema podręcznika ogrodniczego, w którym nie byłoby przepisu hodowli rabarbaru, jak również niema prawie ogrodnictwa, w którym na warzywniku zapomniano by o sadzeniu rabarbaru, zatem nie będziemy rozwodzili się tutaj nad sposobami hodowli tej rośliny, ograniczając się jedynie na zaznaczeniu jej użyteczności w winiarstwie.

Kraje Zachodu znają już rabarbar od dawnych lat i użyteczność łądyg tej rośliny posuwają do bardzo szerokich rozmiarów. Anglicy, Niemcy, częściowo Francuzi nawet, wyrabiają z rabarbaru znaczne ilości doskonałych win, które smakiem i aromatem nie ustępują winom gronowym, bądź owocowym tych krajów. Na winie rzewieniowym wyrabiane szampany, wielce są rozpowszechnione w Niemczech i stanowią dla winiarzy doskonały towar dla eksportu do krajów ościennych, jako wina rzekomo oryginalne, francuskie.

Wina z rabarbaru (rzewienia) wyrabia się z kolb tej rośliny, zbieranych wśród lata — przez maj, czerwiec i lipiec — dobrze dojrzałych, gdyż młode kolby dają wina mało aromatyczne. Dziesięć kłgr. łądyg rabarbaru — przy dobrym obrobieniu — daje zwykle do 5—7 litrów soku. Lepszą wydajność osiąga się przez rozgotowanie kolb, przemacerowanie w cebrzyku pałą lub zmielenie na młynku o walcach kamiennych lub drewnianych i wytłoczenie. Sok z gotowanych łądyg daje nadto wina lepsze, szybciej dojrzewające i bez posmaku surowizny.

W praktyce postępujemy tak, iż 20—25 kłg. kolb rabarbarowych krajemy drobno, zalewamy odmierzoną ilością wody

i rozgotowujemy na miazgę, którą się odstawia dla przestudzenia i tłoczy dla oddzielenia soku. Wytłoczyny można zalać wodą powtórnie, zagotować i wytłoczyć ponownie. Otrzymane płyny zlewa się razem i uzupełnia do 100 litrów wodą, w której rozpuściliśmy 18—25 klg. cukru — stosownie do tego, jakiej mocy i własności wino otrzymać chcemy.

Tak przygotowany moszcz nabijamy do naczyń fermentacyjnych, zadajemy drożdży rasowych i na każde 10 litrów płynu — 3 gr. węglanu amonu, który ma własność podtrzymywania żywszej fermentacji. W braku drożdży szlachetnych, dajemy drożdże dzikie, wyhodowane z rodzyneków Malaga podanymi już przez nas sposobami.

Po przejściu burzliwej fermentacji, umieszcza się wino w chłodnej piwnicy dla osadzenia drożdży, co gdy nastąpi, ściągamy płyn z osadu do czystych beczek lub dymionów (balonów szklanych), zatykamy dobrymi korkami i umieszczamy w oddziale dla dojrzewania win.

Po roku odstania, należy wino ponownie ściągnąć z osadu. O ile jednak płyn wykazał by jeszcze pewne zamglenie — co u win rzewieniowych jest częstym wypadkiem — wino przepuszczamy przez bibułę na filtrze. Lekkie wino rzewieniowe zwykle po roku odstania bywa już dobre do spożycia; natomiast wina cięższe (25—33 klg. cukru na 100 litrów soku) — potrzebują dla pełnego dojścia do szlachetności najmniej trzech lat i wtedy stają się doskonałym napojem, a z każdym rokiem następnym — zyskują więcej na szlachetności.

Wina rabarbarowe zasługują, aby je wyrabiano w każdym domu polskim. W pomieszczeniu z miodem syconym, dobrze odleżałym, dają napój, zbliżony do francuskich soternów. Czyste wina z rabarbaru — naśladują wina reńskie,

## Drożdże rasowe.

Wszystkim Czytelnikom naszym komunikujemy, iż — wedle zawiadomienia, otrzymanego od Zarządu Zakładu Technologji Fermentacji i Prod. Spoż. przy Politechnice Warszawskiej — **drożdże rasowe** dla fermentacji win i miodów można otrzymywać z następujących źródeł krajowych:

1. w Poznaniu u prof. Chrzęszcza — Uniwersytet — Zakład

Przemysłu rolnego;

2. w Dublinach pod Lwowem u prof. Joszta — Zakład Przemysłu Rolnego;

3. w Krakowie u prof. Krzemeckiego — Państwowa Szkoła Przemysłowa;

4. w Warszawie w Instytucie Przemysłu Fermentacyjnego Krakowskie Przedmieście 66;

Należy do powyższych zakładów odnieść się z zapytaniem o ceny i podać, z jakiego owocu wino ma być sporządzone i czy wino ma być mocne czy słabe. Szczepionkę drożdży przechowywać w miejscu chłodnym, zacienionym, flaszeczkę ze szczepionką otwierać dopiero bezpośrednio przed użyciem. Unikać zbyt długiego przechowywania szczepionki: im świeższa szczepionka, tym lepiej działa. Przy rozmnażaniu drożdży, jako też przy wyrobie wina zachować wzorową czystość pod każdym względem (czystość lokalu, czystość naczyń, czystość pracownika i t. p.) Przy rozmnażaniu szczepionki i gotowaniu moszczu nie używać naczyń miedzianych i żelaznych niepolewanych lub z uszkodzoną polewą. Gotowanie moszczu i rozmnażanie drożdży w niewielkich ilościach najlepiej wykonać we fiaskach odpowiedniej wielkości, zatkanych korkami z waty. Wygotowywanie moszczu we fiaskach prowadzić należy w garnku z wodą, w którym na dnie umieścić podstawkę tego rodzaju, aby fiaski nie stały bezpośrednio na dnie garnka. Wysiew drożdży do win owocowych wynosi: dla moszczów o słabej koncentracji (do 15% cukru)  $\frac{1}{2}$ —1 litra, dla moszczów o większej zawartości cukru (20% cukru i wyżej) 1—2 litrów na każde 100 litrów wina. Zależnie od gęstości moszczu, z którego mamy zamiar przygotować wino, wygotować na każde 100 litrów moszczu  $\frac{1}{2}$ —2 litrów moszczu pod przykryciem conajmniej przez 15 minut. Po ostudzeniu gotowanego moszczu do ciepłoty 30° C.—24° R. odlać zeń do czystej szklanki mniej więcej  $\frac{3}{4}$  objętości szklanki, a resztę moszczu przechować w czystej butelce o pojemności mniej więcej 2 $\frac{1}{2}$  litra, którą zatkać korkiem z waty, opalonym w płomieniu. Małą flaszeczkę, w której mieści się szczepionka, oczyścić ostrożnie z laku, wyjąć korek i za pomocą drutu

zagiętego na końcu w haczyk (drut należy przedtem opalić w płomieniu i ostudzić) wygarnąć drożdże z pożywką do szklanki, płyn w szklance wymięszać, przykryć czystym spodkiem i pozostawić w zacienionym miejscu (możliwie 24° R.). Kiedy drożdże odfermentują, co powinno nastąpić po 20—24 godzinach, wymięszać dokładnie zawartość szklanki i przelać drożdże do pozostałego wygotowanego moszczu we flaszcze i znowu pozostawić na 20—24 godziny w ciepłym (24° R.) zacienionym miejscu. Otrzymana ilość drożdży (1/2—2 litrów) służy jako wysiew do 100 litrów moszczu. Moszcz winien być świeży i nie powinien wykazywać żadnych oznak fermentacji. Przy większych niż 100 litrów ilościach moszczu należy drożdże rozmnażać w odpowiedniej ilości (1/2—2% ilości moszczu), zachowując te same warunki hodowli.

Warszawa przygotowuje następujące drożdże rasowe:

№ 2 Rabka; № 3 Moselskie dla jabłeczników i porzeczników; № 4 Bordeaux dla win z jagody czarnej; № 5 Węgierskie, mocne; № 6 Steinberg — białe, dla jabłeczników; № 7 Laureiro — dla portweinów (wiśniaków, agrestniaków); № 10 Chablis — dla porzeczników białych; № 11 Sautern — dla porzeczników, na szampany; № 13 Tokay — dla agrestniaków i 33 i 34 — dla miodów.

### Od Administracji.

**Pomimo parokrotnych przypomnień, pozostaje jeszcze znaczny zastęp odbiorców naszego pisma, którzy nie uiszcili nam przedpłaty pomimo tego, iż pismo nasze z poczty otrzymują. Prosimy usilnie o łaskawe uregulowanie zaległości, gdyż nieakuratność podobna odbija się bardzo poważnie na naszym budżecie redakcyjnym. Nie otrzymujemy żadnych subsydjów, wydajemy pismo li tylko o własnych siłach. Dlatego każdy grosz zaległy robi pismu krzywdę przez niemożność punktualnego obliczania się z drukarnią. Uprzedzamy też zalegających w opłacie odbiorców, iż zmuszeni będziemy zwrócić się z imiennym żądaniem do tych, którzy nadal okażą się opieszalymi.**

## Z bibliografji.

**Tokarz Wincenty**, inż.: Wyrób win i miodów. Lwów i Warszawa 1927. Nakład Księgarni Polskiej B. Połonieckiego. Cena w oprowadzie zł. 12.

Jestto pierwszy wyczerpujący podręcznik tego przedmiotu w języku polskim, oparty na kilkunastoletniej pracy doświadczalnej autora, i uwzględniający w równej mierze fabrykację na większą skalę, jak i wyrób dla celów domowych. Autor udowadnia, że napoje wyrabiane z naszych owoców krajowych, niczem nie ustępują importowanym winom zagranicznym. Znaczenie tego przemysłu dla gospodarstwa narodowego jest jasne. Książka inż. Tokarza ujmuje całokształt przedmiotu teoretycznie i praktycznie, zawiera ogólne wskazówki co do urządzenia i prowadzenia winiarni i miodosytni, jakoteż szczegółowe przepisy do wyrobu wszelkich tego rodzaju napojów. Jestto niezbędny poradnik zarówno dla fachowców jakoteż dla początkujących. Szczegółową recenzję podamy w przyszłości.

**Bartnik Postępowy**. Najstarsze pismo bartne, założone przez prof. dra Teof. Ciesielskiego we Lwowie, pod red. Leon. Webera, zawiera szereg prac znanych w piśmiennictwie bartnym autorów, oraz informacji i korespondencji z kraju. Pismo zdobią liczne ryciny.

**Bartnik Wielkopolski**. Organ Związku Bartników Wielkopolskich. Bogata treść fachowa, mnóstwo komunikatów, informacji, sprawozdań, wypełniają szpalty redagowanego znakomicie w Poznaniu, pisma.

**Słowo Katolickie**. Tygodnik, wychodzący w Łodzi pod red. ks. Zycha, przeznaczony dla rodzin katolickich, Ciętem piórem, ks. red. Zych w artykułach swych od czasu do czasu chłoszczę uchybienia ludzkie przeciw moralności i prawdzie i nawołuje do poszanowania wiary, do życia w zgodzie i wierności dla Ojczyzny. Pismo winno się znaleźć w każdym domu polskim. Cena 2.50 kwartalnie.

**Sad i Pasięka**. Kwartalnik. Miechów. Pod red. Jul. Piwowarskiego. Najtańsze pismo ogrodniczo-bartnicze, redagowane starannie, zasługuje na szerokie rozpowszechnienie.

## Odpowiedzi Redakcji.

*W-ny H. Szmidt*, Tomaszów Mazow., magistrat. W lecie r. b. zwracał się Pan do nas z prośbą o nieprzerywanie w nadsyłaniu pisma,



obiecując zaległą przedpłatę nadesłać we wrześniu ratami. Obecnie pod datą 29 września, pisze pan: „W odpowiedzi na przynaglenie (sic!) z dnia 22 września r. b. komunikuję, że należność prześlę w trzech ratach po 3 złote każdorazowo. Pierwszą ratę prześlę zaraz po 1 października r. b. i zarazem proszę pana Redaktora o nie nadsyłanie mi dalszych zeszytów. Po uiszczeniu długu W. Panu za prenumeratę „Winiarstwa Domowego“, napiszę dlaczego niechęć prenumerować tego pisma. Nie będąc dłużnikiem W. Pana, będę mógł pisać wszystko to, co mi na sercu leży, a co każdego winiarza domowego powinien wiedzieć z szacunkiem i t. d.

Nie rozumiemy pana zupełnie. Ciekawi jesteśmy co za związek ma, i dlaczego przeszkadzać panu może w wypowiedzeniu się zaległość w przedpłacie? O ile uwagi pańskie będą słuszne — uwzględnimy je pomimo tego, czy zaległość otrzymamy od Pana czy nie. Pod tym względem nikogo nie krępujemy. Z całego jednak postępowania pańskiego upatrujemy, że u Pana nietylko w kieszeni jest nieporządek, lecz również i... w głowie.

*W-na Zofja Moroszko-Rorowska, Łódź.* Ponieważ pytania, postawione w liście Sz. Pani są ważne nietylko dla Pani, lecz i dla ogółu początkujących winiarzy, zatem, niezależnie od wysłanej odpowiedzi listownej, pozwalamy sobie przytoczyć treść listu i odpowiedzi na tym miejscu w druku.

Sz. Pani pisze:

Kupiłam w składzie aptecznym drożdży „szlachetnych“ „Vierka“, jak ich nazwano. Jest to wyrób niemiecki i w broszurce zapewniana, że można przechowywać przez bardzo długi czas. Cena pudeleczka 2 zł. lecz tylko można ich użyć **do 25 litrów!** Dlaczego tylko do 25 litrów — skład apteczny, gdzie ich sprzedają, nie umie wyjaśnić. Natomiast stacja dośw. (przy Muzeum Przem. i Roln. w Warsz.) gwarantuje rozmnożenie drożdży na setki i tys. litrów. Dlaczego taka różnica i co to mogą być za drożdże? Kupiłam do sfermentowania jarzębiny (do „ferszniu“) — nie dały żadnego rezultatu i, spiesząc się, by nie zepsuć moszczu — użyłam drożdży piekarskich z bardzo pomyślnym skutkiem. Jaki czas potrzebny do dojżenia wina deserowego, na szlach. drożdżach z jabłek i czy po paru latach się nie zmieni, czy też zyska na wartości. Mam porzeczkowe 2-letnie wino deserowe białe ściągnięte do butelek. Posiada piękną klarowność; po kilku tygodniach ukazują się w nim kłaczk — strzępy, po przecedzeniu przez watę oczyszcza się i jest znowu klarowne; co może być przyczyną tych kłaczków? W jednej niemieckiej broszurce wyczytałam, żeby jabłka obierać ze skórki i użyć owe zachwalane drożdże „Vierka T.“, to wino nabierze charakterystycznego smaku tych drożdży winnych... Co Sz. Pan Redaktor o tem sądzi? W Nr. 6 „Winiarstwa Domowego“ w odpowiedzi Ks. Kupczyńskiemu — radzi Sz. Pan Red. używać moszczu z rodzyneków. Czy rodzyнки używać

oprócz drożdży szlach., czy też fermentować na tych rodzynkach. Ja będę przerabiała jabłka na wino deserowe na drożdżach, sprowadzonych z Warszawy, Tokajskich. Jakich rodzynków użyć i czy wogóle użyć? Np. na 100 litrów moszczu — jaką **ilość** i jaki gatunek? Czy w naczyniu aluminiowym można moszcze do ferment. gotować? Życząc pomysłności Sz. P. Redaktorowi w pracy pozostaję z poważaniem Zofja Moroszko Rorowska.

\*

\*

\*

Komórka drożdżowa jest tak słabym tworem, iż-życie jej jest obliczone zaledwie na minuty i sekundy. Słusznie też nasze, krajowe, laboratorja bakterjologiczne przestrzegają, aby drożdże szlachetne były używane w stanie możliwie świeżym, zaraz po sprowadzeniu ze źródła przygotowania. Zapewnienia niemieckiego chemika o tem, jakoby drożdże „Vierka T“ mogły być przechowywane przez bardzo długi czas, jest niesumiennością, jak również szwindlem kupieckim jest z jego strony twierdzenie, iż dana ilość służy tylko dla 25 litrów moszczu. Niemiec gra na naiwności kupujących w celu liczniejszej sprzedaży tych drożdży i obfitszych ztąd zysków. Z otrzymanych drożdży możemy rozmnożyć taką ilość, jakiej do zafermentowania moszczu ok. że się potrzeba. Przepis rozmnażania podajemy w zeszycie niniejszym na innym miejscu. Sz. Pani źle zrobiła używając drożdży piekarskich. Należało użyć pewną ilość dobrze roztartych rodzynków, najlepiej Malaga, w celu wzbudzenia fermentacji z drożdży gronowych.

Wina deserowe i wogóle wina ciężkie potrzebują — zależnie od swej ekstraktowności — dłuższego okresu dla dojrzewania. Mogą leżeć w lochu parę lat i nabierają z czasem coraz lepszych własności.

Jeżeli porzecznik po dwóch latach zdradza w butelkach oznaki zmętnienia, to śnać wino musiało być chore. Filtrowanie przez watę jeszcze sprawę pogorszy. Należy takie wino z ogólnej piwnicy niezwłocznie usunąć, gdyż może to być „sztych octowy“, wielce dla innych, zdrowych win, zaraźliwy. Wino takie może być uratowane przez pasteryzację, lecz już dobrym winem nie będzie. Trzeba je prędko zkonsumować, lub przerobić na ocet winny.

Obieranie owocu ze skórek przed tłoczeniem z nich moszczu nie ma sensu z tych względów, że w skórcie owocowej są pewne olejki eteryczne, które dodają moszczom aromatów i wyrabiają w następstwie tak zwany „bukiet“ winny. Drożdże szlachetne nawet bez podobnej operacji dają zwykle napoje, zbliżone smakiem do win oryginalnych.

Rodzynki, dodane do moszczów owocowych, wysoce napój uszlachetniają, wytwarzając drożdże gronowe. Dodatek drożdży rasowych jeszcze więcej wino uszlachetni. Rodzynki w można dodać ilość dowolną. Im więcej — tym wino będzie lepsze, najmniej jednak 10%. Gatunek Malaga jest najodpowiedniejszy.

Naczyń metalowych używać w winiarstwie nie należy, gdyż wina się psują. Gotować w kamiennych.

## Kącik humorystyczny.

*Z aforyzmów Ganepomadera.*

Prosi pana! Ci pan wi, jako jest różnice między ase-  
nizacje, a sanacje?

— Żadne, prosi pana. I tu i tam... szmierdzi.

\* \* \*

*Przez telefon.*

— Panie Fogeltanc, spotkałem dzyszaj pańskie córkie  
z pańskie kasjeru jadących samochodem do Gdańska. Ci to  
nie uczeczka?

— Ma pan rację, panie Pumpenrohr, uni wczoraj uciek-  
niali. Moje szczęście, co ja potrzebowałem wcześniej aseku-  
rowacz mój samochód od kradzież i w kase u mnie — Bogu  
dzięki — nic nie brakowało. Surcza zabrała z sobą tylko swo-  
je brylanty, a una nie wiedziała dotychczas, co to są brylanty  
fałszywe. Zapewne daleko nie zajadą i wkrótce będą muszeli  
powrócić.

— To pan szkode żadne nie poniósł?

— Bogu dzięki! Nic, a nic.

— No to gratuluję!

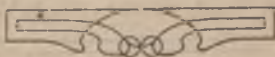
\* \* \*

— Mojsze! Ty zgubiałesz na kontuar 10 groszy. Masz  
tutaj, schowaj, bo ktu zabierzy.

— Niech uny leży. Ja potrzebuję wipróbowacz mojego  
nowy subiekt, czy uny jest porządny człowiek.

— Co? Miszlisz co uny poleczy na 10 groszy? Połóż  
jemu dwa złoty, to sze przekunasz...

— To nie bedźy żadna próba. Dwa złoty, to i ja tyż  
bi wziun i schował. Niech leży 10 groszy.



## Polski złoty niech zostanie w kraju!

Poleca się do nabycia  
**WINA OWOCOWE**  
**KUJAWSKIEJ WYTWÓRNI WIN**  
**Centrala w Kruszwicy.**

Oddziały sprzedaży:

**Warszawa**, ul. Ks. Skorupki 7.  
**Poznań**, Aleja Marcinkowskiego 24  
**Bydgoszcz**, ul. Farna 1  
**Toruń**, ul. Jęczmienna 17  
**Gniezno**, ul. Chrobrego 1  
**Piotrków** Trybunalski, Aleja 3-go Maja 1  
**Łódź**, ul. Sienkiewicza 4, m. 9.

Wina nasze zostały odznaczone w roku zeszłym w Warszawie na Wszechpolskiej Wystawie, pierwszą nagrodą, **Medalem Złotym** M. R. i D. P. i w roku bież. na Wystawie Spoż.-Hygien. również **Wielkim Medalem Złotym** oraz na Międzynarodowej Wystawie Handlowej w Paryżu—**Medalem Złotym**.

CENNIKI WYSYŁAMY NA ŻĄDANIE.

Inż. WINCENY TOKARZ.

## WYRÓB WIN I MIODÓW

Nowy, wyczerpujący podręcznik, na podstawie wieloletnich doświadczeń, uwzględniający zarówno fabrykację, na większą skalę, jakoteż wyrób do użytku domowego.

**Cena w oprawie zł. 12.**

Do nabycia we wszystkich księgarniach.

Nakład Księgarni Polskiej B. Polonickiego we Lwowie.

## „Dzwony Poleskie” dwutygodnik

poświęcony propagandzie **religijno-społecznej**

Pod redakcją ROMANA KRECZMERA wychodzi w Pińsku (Kresy Wsch.)  
 ul. Albrechtowska obok Kościoła Św. Karola Boromeusza

Warunki prenumeraty: kwartalnie Zł. 2 gr. 50 z przes. poczt.

Cena ogłoszeń: cała strona Zł. 50, 1/2 str. Zł. 30, 1/4 str. Zł. 15, 1/8 str. Zł. 7.