

SAD I OWOCE



CENTRALNA WYPOŻYCZALNIA
PODRECZNIKÓW I SKRYPTÓW
przy Komitecie Uczelnianym Zrzeszenia
Studentów Polskich Uniwersytetu Jagiellońskiego

NOWAKOWSKI

BIBLIOTEKA
KOLEGIUM
Nr. 3

INŻ. DR DAMAZY JERZY TILGNER

WARSZAWA • WRZESIEŃ • 1939 • ROK

„Sad i Owoce“

MIESIĘCZNIK POŚWIĘCONY SPRAWOM:

produkcji owoców, warzyw i ziół; przechowalnictwa, przetwórstwa i handlu;
spożycia oraz zastosowań w dietetyce i w lecznictwie.

TOM III — Nr 3

WRZESIEŃ

1939 ROKU

Wydawca: Inż. Dr Jan Ślaski, Broniszów — Woj. Kieleckie (C.O.P.).

Redakcja: Warszawa, ul. Wilcza 16 m. 21; Telefon 8-51-28.

Redaktor naczelny: Prof. Dr Władysław Franciszek Rogowski.

Administracja: Broniszów, woj. Kieleckie. Telefon: Kazimierza Wielka 3.

Prenumerata na rok 1939: półrocznie 6 numerów = 1 tom zł 5.—
rocznie 12 numerów = 2 tomy zł 9.—

łącznie z przesyłką dla odbiorców krajowych; odbiorcy zagraniczni dopłacają porto pocztowe. Oddzielne numery po zł 1,50.

Cena ogłoszeń: cała stronica zł 200.—, pół stronicy zł 100.—, ćwierć stronicy zł 50.—
względnie groszy 50 za miejsce wysokości jednego milimetra szpalty
o szerokości 67 milimetrów. Ogłoszenia drobne po groszy 20 za wyraz.

Wpłaty za prenumeratę i ogłoszenia prosimy dokonywać na konta Administracji
Czasopisma „Sad i Owoce“ w Warszawie: Pocztowe Konto Rozrachunkowe
Nr 387 lub P.K.O. Nr 80.075.

TREŚĆ NUMERU 3-go (WRZEŚNIOWEGO z 1939 r.) **Bogdan Nowakowski:** portret inż. dr Damazego Jerzego Tilgnera (str. 89). — Wykaz organizacyjny miesięcznika „SAD i OWOCE“, i treść Nr 3 (str. 90). — **Mgr Ryszard Schillak:** Inż. dr Damazy Jerzy Tilgner, pionier przemysłu żywnościowego w Polsce (str. 91—93). — **Redakcja:** Instytut naukowej organizacji i kierownictwa (str. 93—95). — **Dr D. J. Tilgner:** O standaryzacji surowców i przetworów rolniczych (str. 96—97). — **Inż. dr Jan Ślaski:** Owocarskie zagadnienia standaryzacyjne (str. 97—100). — **Inż. S. Jeremi:** Charles Ross (str. 101). — **Dr Władysław Rogowski:** Jagody leśne (str. 101—103). — **Prof. dr Józef Paczoski:** Notatka o Vaccinium myrtillus L. (str. 104). — **Dr Władysław Rogowski:** Świeże czarne jagody w zimie (str. 104). — **Inż. roln. Roman Krzysiak:** Zagadnienie eksportu czarnych jagód (str. 105—108). — **Józef Gerald-Wyżycki:** Borówka czernica (Vaccinium Mirtillus) (str. 108—109). — **Rada Handlu Zagranicznego:** Projekt Inspektoratu Standaryzacyjnego, opracowany na podstawie lustracji transportów eksportowych od r. 1937 i z doświadczeń czołowych eksporterów. Przepisy standaryzacyjne, obowiązujące przy eksporcie świeżych czarnych jagód za granicę (str. 109—110). — **Dr Władysław Rogowski:** Związek Właścicieli Sądów (str. 111—114). — **Inż. Jerzy Wierszyłowski:** Kto są przodownicy ogrodnicy Związku Właścicieli Sądów przy C.T.O. i K.R. (str. 114—115). — **Bronisław Prawdzicki:** Cyfry mówią i wołają (str. 117—119). — **Dr Władysław Rogowski:** Wojciech Zatwarnicki. W piętnastolecie pionierskich prac nad polowymi uprawami warzyw (str. 119—120). — **Inż. dr Jan Ślaski:** Ochrona plantacji malin przed chorobami i walka ze szkodnikami (str. 121—124). — **Mgr Ryszard Schillak:** Sztuczne obciążenia w suszonych grzybach (str. 124). **Barbara Sadzewiczówna:** Suche konfitury (str. 125—126). — **Mgr Jerzy Schillak:** Bibliografia inż. dr Damazego Jerzego Tilgnera (str. 126). — **Dr Władysław Rogowski:** Ewolucja pojęć o standaryzacji owoców w Polsce w świetle materiałów bibliograficznych (str. 127—128). — **RECENZJE:** **Dr Wł Rogowski:** Znormalizowane typy szklarni (str. 128—129). **REFERATY:** **Inż. dr Jan Ślaski:** Zwalczenie Turkujka podjadka (str. 129—130). — **Inż. dr Jan Ślaski:** Nowa odmiana śliwy zapowiadająca się jako handlowa (str. 130). — **Mgr Ryszard Schillak:** Prace światowego przemysłu konserwowego (str. 130—131). — **Mgr Ryszard Schillak:** Przemysł konserwowy w Anglii (str. 131—132). — **Dr Wł. Rogowski:** Jak można ujednoczyć u nas produkcję sadowniczą (str. 132).

Mgr Ryszard Schillak

INŻ. DR DAMAZY JERZY TILGNER

pionier przemysłu żywnościowego w Polsce

DAMAZY JERZY TILGNER urodził się dnia 26 listopada 1904 r. w **Miejskiej Górcy**, (woj. **pozańskie**). Po ukończeniu gimnazjum **Św. Magdaleny** w **Poznaniu**, gdzie należał do tajnej organizacji niepodległościowej p. n. **ZWIĄZEK MŁODZIEŻY POLSKIEJ** im. **KOŚCIUSZKI**, wstąpił w r. 1923 na wydział rolniczo-leśny **UNIwersytetu POZNAŃSKIEGO** i z zamiłowaniem oddał się studiom technologii rolnej pod kierunkiem prof. **TADEUSZA CHRZĄSZCZA**. Na egzaminie z tegoż przedmiotu prof. **CHRZĄSZCZ** po raz pierwszy w swej karierze profesorskiej stawia **TILGNEROWI** stopień b. dobry, przy czym do chwili obecnej bardzo dobrym stopniem z technologii rolnej zaledwie trzech wychowanków wydziału rolniczo-leśnego poszczycić się może.

Na podstawie pracy p. t. „**Badania nad związkami pektynowymi**“, wykonanej pod kierunkiem prof. **CHRZĄSZCZA**, **TILGNER** otrzymuje w r. 1927 **dyplom inżyniera-rolnika**.

Mimo swej wytężonej pracy znajdował jeszcze dość czasu, by oddawać się umiłowanemu sportowi wioślarskiemu. Dzięki dużej wytrwałości i systemaczości w treningach odniósł i na tym polu szereg sukcesów, stając się czołowym wioślarem **A. Z. S. poznańskiego**. Reprezentował wielokrotnie barwy polskie na regatach międzynarodowych, z do b y w a j ą c pięć i o k r o t n i e m i s t r z o s t w o **POLSKI** w latach 1928, 30 i 34 o r a z m i s t r z o s t w o **Europy** na regatach w **Belgii** w r. 1930.

Z pracą w przemyśle zapoznał się już w r. 1926 w zakładach przemysłowych w **ZAGŁOBIE** i **OPOLU LUBELSKIM**, następnie w fabryce opakowań blaszanych w **Poznaniu**. Po ukończeniu studiów był przez jeden rok instruktorem gorzelnicznym. W roku 1928 wyjechał do **Stanów Zjednoczonych**. Podróż tę odbył w y łą c z n i e z w ł a s n e j i n i c j a t y w y i n a w ł a s n y k o s z t, by zapoznać się bezpośrednio z najlepiej rozwi-

niętym przemysłem żywnościowym. Pracował w następujących fabrykach: **CHERRY HOME COMPANY**, **NORTH PORT**, **MICHIGAN USA** — fabryka półfabrykatów i przetworów owocowych; **GIBSON CANNING COMPANY**, **Port Clinton, Ohio USA** — fabryka konserw i przetworów warzywnych; **ARMOUR ET CO. Chicago** — dział wędlin, konserw mięsnych, beklowanie szynki, wędzenie, produkcja boczków, zamrażanie mięsa; **LIBBY MC NOIL and LIBBY MORRISON, Illinois USA**, — fabryka konserw i przetworów mlecznych, mleko cukrzone, ewaporowane, suszone. **SUSSMAN WORMSER ET CO, San Francisco, California** — fabryka różnych środków spożywczych: **CALIFORNIA PACKING CORPORATION, Fabryka XII — Sacramento** — największa na świecie fabryka konserw warzywnych i suszu. Prace rozpoczął wszędzie prawie jako zwykły robotnik i stopniowo przechodził przez wszystkie działy, zapoznając się w ten sposób gruntownie z całą produkcją. W sezonie 1929 — 1930, na zaproszenie **STANOWEGO UNIwersytetu KALIFORNIJSKIEGO**, prowadził specjalne badania zamrażalnice.

Po powrocie do kraju w r. 1930 ogłosił pracę pt. „**Stan ekonomiczny i techniczny gorzelnictwa amerykańskiego**“, zaś w rok później otrzymał na wydziale rolniczo-leśnym **U. P.** tytuł doktorski na podstawie pracy pt. „**Zagadnienie zbytu przemysłu konserwowego**“, którą **SENAT UNIwersytetu POZNAŃSKIEGO** odznaczył srebrnym medalem.

W latach 1931 — 1933 był kierownikiem modernizacji niemieckiej fabryki konserw i przetworów żywnościowych w **Berlinie**, prowadząc jednocześnie prace badawcze dla niemieckiego koncernu żywnościowego **ZINNERT A. G.** w **Potsdamie**.

W tym okresie spostrzeżenia swe z po-

bytu i pracy w **Ameryce** ujął w książce bogato ilustrowanej, z ciekawymi danymi statystycznymi pt. „**Die Konservenindustrie in den Vereinigten Staaten von Amerika**“. W rok później książka ta została przetłumaczona na język francuski przez HENRYKA CHEFTEL'a, dyrektora laboratorium badawczego zakładów J. J. CARNAUD ET FORGES de BASSE INDRE, pt. „**L'industrie moderne de la conserve**“. W języku polskim książka powyższa ukazać się nie mogła z powodu zbyt mało rozwiniętego w owym czasie przemysłu konserwowego i słabego zainteresowania tymi zagadnieniami w POLSCE.

Inż. dr TILGNER ogłosił jedynie w roku 1933 pewnego rodzaju streszczenie tej książki, pt. „**Światowy przemysł konserw**“, wydane przez PAŃSTWOWY INSTYTUT EKSPORTOWY.

Oprócz tego, poza broszurą pt. „**Der Doppelfalzverschluss**“, ukazała się w języku niemieckim książka pt. „**Die Praxis des Trocknens**“, napisana na życzenie przedstawicieli niemieckiego przemysłu konserwowego i oparta głównie na dorobku wysoko rozwiniętego suszarnictwa amerykańskiego, zwłaszcza kalifornijskiego. Był to jedyny podręcznik w literaturze europejskiej, omawiający technologię suszenia produktów żywnościowych.

Gdy w POLSCE wzrosło zainteresowanie suszarnictwem, inż. dr TILGNER wydał w r. 1938 polskie tłumaczenie tej książki, znacznie uzupełnione i rozszerzone, pt. „**Suszarnictwo**“.

Od r. 1933 do 1935 był kierownikiem działu standaryzacji w PAŃSTWOWYM INSTYTUCIE EKSPORTOWYM, gdzie opracował następujące wydawnictwa: „**Wytyczne jakościowe eksportu płodów rolniczych**“ część pierwsza „**Owce - barania**“, część druga „**Przemysł Konserwowy**“ oraz książkę „**Racjonalne opakowanie towarów**“, poruszającą cały szereg zagadnień obszernie i wszechstronnie opracowanych w krajach, przodujących w handlu światowym, u nas zaś dotąd bądź zupełnie nieznanych, bądź lekceważonych.

Dążeniem inż. dr TILGNERA było stworzyć racjonalne podstawy dla produkcji i eksportu polskich artykułów żywnościowych. Przemysł żywnościowy w POLSCE, w porównaniu z innymi krajami, jest słabo jeszcze rozwinięty, posiada on jednak bardzo pomyślnie warunki rozwoju z powodu możliwości otrzymania wysokowartościowego surowca, decydującego o jego rozwoju. Rozwój tego przemysłu zapewni również, poza rozwojem szeregu przemysłów pomocniczych, przede wszystkim podniesienie produkcji rolniczej.

W odniesieniu do przemysłu żywnościowego istnieją dwa podstawowe zagadnienia, a mianowicie: **odpowiedni surowiec i właściwy przerób**. W handlu zagranicznym dawno już nauczono się cenić korzyści, jakie przynosi **ujednoczenie towaru, czyli standaryzacja**. By utorować zagranicą zbyt naszych produktów żywnościowych należy je **standaryzować, jednocześnie zaś ulepszać surowiec i produkcję**. Nie tylko w **Stanach Zjednoczonych**, ale i w większości państw europejskich nieocenione usługi oddają w tym względzie specjalne laboratoria badawcze.

Dzięki swej zabiegliwości udaje się inż. dr TILGNEROWI w r. 1935 stworzyć, przy poparciu ZWIĄZKU IZB PRZEMYSŁOWO - HANDLOWYCH, LABORATORIUM PRZEMYSŁU ŻYWNOCIOWEGO, które, początkowo słabo wyposażone, mieściło się w jednym zaledwie niewielkim pokoju. Jednocześnie, jako **Główny Inspektor Standaryzacyjny ZWIĄZKU IZB PRZEMYSŁOWO - HANDLOWYCH**, stwarza podstawy dla standaryzacji konserw rybnych i ogórkowych. W r. 1936 obejmuje poza tym kierownictwo KOMITETU CHŁODNICTWA przy MINISTERSTWIE PRZEMYSŁU i HANDLU.

Po czterech latach pracy na powyższych stanowiskach inż. dr TILGNER o-

siąga b. poważne rezultaty. Eksport artykułów standaryzowanych zwiększa się wybitnie z roku na rok, a ilość artykułów, podlegających standaryzacji wciąż wzrasta. LABORATORIUM PRZEMYSŁU ŻYWNOŚCIOWEGO zajmuje obecnie bogato wyposażony 6-pokojowy lokal, zatrudniając pięciu specjalistów i ma

w dorobku swym szereg prac badawczych i dydaktycznych. KOMITET CHŁODNICTWA popularyzuje chłódnictwo oraz przechowalnictwo rolne, największym jednak sukcesem jest stale wzrastające zrozumienie ważności zagadnień dla których niestrudzenie pracuje inż. dr DAMAZY JERZY TILGNER.

REDAKCJA

Instytut naukowej organizacji i kierownictwa

Publikacja ta jest wynikiem wywiadu, łaskawie i niezmiernie uczynnie udzielonego naszemu redaktorowi przez dyrektora INSTYTUTU, Pana WACŁAWA MILEWSKIEGO. Za JEGO bezinteresowną i ofiarną pracę składamy MU na tym miejscu serdeczne podziękowanie.

INSTYTUT NAUKOWEJ ORGANIZACJI I KIEROWNICTWA powstał w Warszawie w roku 1925, zrazu jako placówka autonomiczna przy MUZEUM PRZEMYSŁU I ROLNICTWA. W roku 1933 nastąpiło usamodzielnienie INSTYTUTU jako instytucji, wyposażonej we własną osobowość prawną.

INSTYTUT powołano do życia z inicjatywy szeregu wybitnych inżynierów z inż. KAROLEM ADAMIECKIM i inż. PIOTREM DRZEWIECKIM na czele. Piastując katedrę naukowej organizacji w POLITECHNICE WARSZAWSKIEJ, prof. KAROL ADAMIECKI zostaje jednocześnie dyrektorem INSTYTUTU i pełni tę funkcję aż do swego zgonu, który nastąpił w maju 1933 roku¹⁾.

Prof. P. W. inż. KAROL ADAMIECKI jest jednym z najbardziej zasłużonych pionierów naukowej organizacji i głównym, obok FRYDERYKA WINSŁOWA TAYLOR'a współtwórcą tej nowej gałęzi wiedzy ludzkiej.

Główną zasługą ADAMIECKIEGO jest sformułowanie szeregu podstawowych praw, od których zależy najwyższy wynik użyteczny wszelkiej pracy zespołowej przy

najmniejszym nakładzie pracy i wszelkich środków wytwórczych.

Najważniejszym spośród tych praw jest prawo harmonii, którego przestrzeganie pozwala, z jednej strony, na najlepsze dostosowanie do siebie (pod względem tzw. charak-



PROF. P. W. INŻ. KAROL ADAMIECKI
ur. 18.III. 1866 — † 16.V. 1933.

terystyk ekonomicznych) poszczególnych organów, składających się na jeden zespół, a z drugiej — na możliwie doskonałe uzgodnie-

1) Materiały do życiorysu, prac i dzieł prof. inż. KAROLA ADAMIECKIEGO zawierają następujące publikacje: a) „Le Travail collectif et la Loi de l'Harmonisation industrielle” par M. l'ingénieur JEAN SMIGIELSKI. Bruxelles, (rue des Drapiers, 21). 1931. Wydawnictwo COMITÉ NATIONAL BELGE DE L'ORGANISATION SCIENTIFIQUE, str. 20, (18×24,5 ctm.). Z tej pracy (str. 2) pochodzi portret, podany przez nas w tej publikacji, gdyż przedstawia PROFESORA w okresie największych sił twórczych. Dwie następne publikacje zawierają portrety w późnej jesieni życia. b) „Przeгляд Organizacji”, Warszawa. R. VIII, 1933, N-o 3, str. 331—364, (16,8×24,3). Organ INSTYTUTU NAUKOWEJ ORGANIZACJI i KIEROWNICTWA. Warszawa. Mokotowska 51/53 m. 60. c) KAROL ADAMIECKI: O istocie naukowej organizacji. Zbiór prac z zakresu nauki organizacji i kierownictwa. Warszawa. 1938. Nakładem KOLA NAUKOWEJ ORGANIZACJI STUDENTÓW POLITECHNIKI WARSZAWSKIEJ. Str. XLII+ +351+tablica (harmonograf) — (9,6×15,4 ctm.).

nie czasów działania organów wykonywujących pracę podzieloną.

Wychodząc z założenia, że źródłem najważniejszych błędów i najdotkliwszych strat w pracy zespołowej są wyroczenia przeciwko prawu harmonii, zajął się prof. ADAMIECKI obmyśleniem jakiejś ogólnej i skutecznej metody, pozwalającej na stosowanie w najszerszej mierze prawa harmonii w praktyce organizacyjnej.

Metodą tą, której wprowadzenie do naukowej organizacji zawdzięczamy prof. KAROLOWI ADAMIECKIEMU, jest słynna metoda harmonogramów, która z czasem zyskała sobie — zarówno w kraju jak i zagranicą — pełne prawo obywatelstwa i znalazła zastosowanie w najróżnorodniejszych dziedzinach pracy (jak na przykład: w pracy warsztatowej, w górnictwie, kolejnictwie, budownictwie, biurowości, rolnictwie itd.).

A teraz — kilka słów o samym INSTYTUCIE, jego ustroju, kierunkach działalności i dorobku, którym może się poszczycić.

INSTYTUT NAUKOWEJ ORGANIZACJI I KIEROWNICTWA, mający charakter stowarzyszenia, jest instytucją naukową, której celem jest szerzenie i popieranie i rozwój nauki organizacji i kierownictwa, mającej za zadanie ustalenie i stosowanie najlepszych metod do osiągnięcia najwyższej sprawności w wykorzystaniu materiałów, mechanizmów i urządzeń technicznych, energii przyrody, czasu, kaptalu i pracy ludzkiej.

Głównymi władzami INSTYTUTU (poza Walnym Zgromadzeniem członków, Komisją Rewizyjną itd.) są: Zarząd Instytutu, Rada Naukowo - Techniczna i Dyrekcja.

Prezesem Zarządu INSTYTUTU jest inż. PIOTR DRZEWIECKI, przewodniczącym Rady Naukowo-Technicznej — prof. EDWIN HAUSWALD, dyrektorem — WACŁAW MILESKI.

Ogółem liczy INSTYTUT 207 członków, z czego 3 — honorowych, 138 — zwyczajnych, 13 — nadzwyczajnych, 33 — protektorów i 20 — zagranicznych. Członkami honorowymi INSTYTUTU są obecnie: Profesor inż. dr IGNACY MOŚCICKI, PREZYDENT RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ, HERBERT HOOVER, b. PREZYDENT STANÓW ZJEDNOCZONYCH A. P. oraz inż. PIOTR DRZEWIECKI, b. Prezydent m. st. Warszawy.

Działalność INSTYTUTU rozwija się w następujących kierunkach.

1. DZIAŁALNOŚĆ NAUKOWA wyraża się w referatach oraz dyskusji na specjalnie w tym celu zwoływanych zebraniach członków i zaproszonych gości, oraz w pracach prowadzonych w **Sekcjach INSTYTUTU**. Zaliczyć również do tego działu można: zasobną **bibliotekę**, liczącą na dzień 31.XII.1938 r. 3877 egzemplarzy; bezpłatną **czytelnię**, obejmują-

cą, prócz czasopism bieżących, 1282 roczników; **prowadzenie prac bibliograficznych** tudzież **gromadzenie materiałów dokumentacyjnych**.

2. DZIAŁALNOŚĆ WYDAWNICZA. Oficjalnym organem INSTYTUTU jest, wychodzący od roku 1926-go, miesięcznik „Przegląd Organizacji”. Od roku 1936-go redaktorem „Przeglądu Organizacji” jest doradca organizacyjny p. WŁADYSŁAW BALIŃSKI, członek zwyczajny INSTYTUTU.

W latach 1925—1931 wydawany był przez INSTYTUT kwartalnik „Organizacja Pracy w Rolnictwie”, jako organ **Sekcji Rolnej INSTYTUTU**, której przewodniczącym był ś.p. prof. S.G.G.W. inż. technolog STEFAN BIEDRZYCKI (ur. 2.IX.1876 — † 12.VII.1936). Pismo to zostało zawieszona w związku z kryzysem, którym w tak silnym stopniu zostało dotknięte rolnictwo. **O czasonimie tym wspominamy ze względu na obfity i cenny materiał, mogący szczególnie zainteresować naszych CZYTELNIKÓW.** Na specjalne podkreślenie w tej mierze zasługują prace członka zwyczajnego INSTYTUTU, inż. dr TADEUSZA TOMASZEWSKIEGO²⁾, który pierwszy zastosował metodę harmonogramów w rolnictwie.

INSTYTUT wydał kilkadziesiąt dzieł oryginalnych i tłumaczonych z zakresu nauki organizacji i kierownictwa. Niektóre z nich doczekały się kilku wydań. Pozwolimy sobie przy sposobności wyrazić ubolewanie z powodu wyczerpania tak cennych i podstawowych prac, jak dzieło HARRINGTONA EMERSON'a pt. „Dwanaście zasad wydawności” (Warszawa, Wyd. JI — 1926, str. 344); praca HENRY FAYOL'a „Administracja przemysłowa i ogólna” (Warszawa, 1926, str. 198); a zwłaszcza książka prof. HENRY LE CHATELIER, genialnego interpretatora taylorizmu, nt. „Filozofia systemu Taylora” w tłumaczeniu inż. KAROLA ADAMIECKIEGO (Warszawa, 1926, str. 185).

Osobna wzmianka należy się podjętemu w bieżącym roku przez INSTYTUT wydawnictwu, ukazującemu się w postaci oddzielnych monografij pod ogólną nazwą „Encyklopedii techniki organizacji i kierownictwa”, wychodzącej pod naczelną redakcją doradcy organizacyjnego, inż. ALEKSANDRA BAJKOWSKIEGO, członka zwyczajnego INSTYTUTU.

Z przewidzianych na rok 1939-y dwunastu monografij **Encyklopedii**, wyszły już z druku następujące książki: 1. „Zasady techniki

²⁾ Życiorys, wykaz prac i publikacji TADEUSZA TOMASZEWSKIEGO, administratora majątku Dębowice SZKOŁY GŁÓWNEJ GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO, (z wielkimi brakami i bez portretu), podany jest na str. 529—530 dzieła „Księga pamiątkowa ku uczczeniu potrójnej rocznicy zaczątków, założenia i utrwalenia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. 1906 1911 1916. Warszawa, 1937, str. XVI + 732 (12,8×21 ctm.).

organizacji i kierownictwa" (w opracowaniu inż. A. BAJKOWSKIEGO); 2. „Administracja a personel" (w opracowaniu WŁADYSŁAWA BALIŃSKIEGO); 3. „Nowoczesna organizacja zbytu" (w opracowaniu MARIANA KASIŃSKIEGO); 4. „Elementy kosztów własnych" (w opracowaniu inż. A. BAJKOWSKIEGO); 5. „Metody przewidywania obrotów sprzedaży" (w opracowaniu M. KASIŃSKIEGO); 6. „Racjonalizacja pracy biurowej" (w opracowaniu WŁ. BALIŃSKIEGO); 7. „Technika koordynacji produkcji ze zbytem" (w opracowaniu inż. A. BAJKOWSKIEGO).

Innym typem akcji wydawniczej INSTYTUTU są praktyczne poradniki organizacyjne, ukazujące się zeszytami o tekście powielanym i przeznaczonym jedynie dla subskrybentów.

Niezależnie od szeregu poradników już wydanych, nadmienić wypada o dwóch, których wydawnictwo jest jeszcze w toku. Są to: a) 12-zeszytowy poradnik pt. „Rachunkowość i kalkulacja w przemyśle", w opracowaniu inż. STANISŁAWA GUZICKIEGO i dra MARIANA KAŁUSKIEGO (dotychczas ukazało się 6 zeszytów tej pracy) oraz b) 2-ga, znacznie rozszerzona edycja, obejmująca 11 zeszytów, pracy MARIANA KASIŃSKIEGO pt. „Metody i technika racjonalnej organizacji sprzedaży i administracji handlowej" (dotychczas ukazało się już 9 zeszytów).

3. DZIAŁALNOŚĆ DYDAKTYCZNA. Wyraża się akcją ta przede wszystkim w systematycznie prowadzonych cyklach wykładów, których odbyło się już (w Warszawie i wazniejszych ośrodkach na prowincji) po nad 70, a przeszłuchało je ponad 5.000 osób, przeważnie delegatów przedsiębiorstw, instytucyj i urzędów. Celem tych kursów jest dokształcanie personelu w zakresie praktycznych umiejętności organizacyjnych i podnoszenie przez to ich wartości zawodowej.

Odrębny charakter posiada odbywające się obecnie — pod kierunkiem doradcy organizacyjnego, MARIANA KASIŃSKIEGO, członka zwyczajnego INSTYTUTU — 1½-letnie WYŻSZE STUDIUM NAUKOWEJ ORGANIZACJI, będące szkołą organizatorów i kierowników gospodarczych. Zadaniem WYŻSZEGO STUDIUM jest gruntowne zaznajomienie, odpowiednio uzdolnionych i doświadczonych pracowników w przemyśle, handlu i służbie publicznej, z całokształtem nowoczesnej wiedzy organizacyjnej, wpojenie metod działania organizacyjnego oraz umiejętności właściwego stosowania tych metod w praktyce zawodowej.

4. DZIAŁ KORESPONDENTÓW. Stały kontakt z INSTYTUTEM — jeżeli chodzi nie o osoby fizyczne, lecz prawne (przedsiębiorstwa i instytucje) — może być utrzymywany nie tylko przez uczestnictwo w charakterze

członka - protektora, lecz również przez zapisanie się w poczet KORESPONDENTÓW INSTYTUTU. Opłacając stały abonament, korzystają KORESPONDENCI z szeregu świadczeń ze strony INSTYTUTU, mających za zadanie **dopomaganie w usprawnieniu organizacji i podniesieniu rentowności przedsiębiorstw przemysłowych i handlowych.** Zadaniu temu służą zwłaszcza miesięczne **Biuletyny**, których treścią są praktycznie ujęte schematy organizacyjne, ułatwiające samodzielne wprowadzanie w życie usprawnień na różnych odcinkach organizacyjnych i w różnych dziedzinach pracy. Dotychczas ukazało się 84 takich **Biuletynów**, które są wydawane na prawach rękopisu i służą do wyłącznego użytku KORESPONDENTÓW INSTYTUTU.

5. BIURO USPRAWNIEN ORGANIZACYJNYCH. Rozporządzając sztabem wykwalifikowanych i doświadczonych rzeczoznawców organizacji przemysłowej i administracji, BIURO USPRAWNIEN ORGANIZACYJNYCH przeprowadza badania, ustala i realizuje możliwości usprawnienia pracy i zwiększenia wydajności w zakresie produkcji, sprzedaży i propagandy, zakupów i gospodarki materiałowej, rachunkowości kosztów własnych, gospodarki finansowej i ubezpieczeniowej, biurowości, księgowości, sprawozdawczości i kontroli itd. Sprawami BIURA zarządza Kolegium, w którego skład wchodzi pp.: inż. ALEKSANDER BAJKOWSKI i MARIAN KASIŃSKI, doradcy organizacyjni, oraz WACŁAW MILESKI, dyrektor INSTYTUTU.

* * *

W tak zwięzłym zarysie, oczywiście, niepodobniestwem było zobrazować całokształt działalności INSTYTUTU i odtworzyć jako tako wyczerpująco dotychczasowy jej tak bogaty dorobek.

Chodziło nam przede wszystkim o skierowanie uwagi naszych PP. CZYTELNIKÓW na tę tak pożyteczną i zasłużoną placówkę i o obudzenie zainteresowania jej wielostronną i pionierską działalnością, poświęconą podniesieniu naszego życia gospodarczego i społecznego na wyższy poziom sprawności i ogólnej prosperacji.

INSTYTUT ten powinien być zastosowany zarówno w instytucjach państwowych urzędowych i skomercjalizowanych, jak i w instytucjach społecznych, na takich prawach, jak NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI dla oceny stanu sprawności działania i wskazania (przepracowania) ich funkcjonowania, a także normalizacji, doprowadzając do ujęcia dynamiki działania PAŃSTWA i SPOŁECZEŃSTWA w ścisłe harmonogramy.

W poczynaniach handlowych, przemysłowych i społecznych w naszym rolnictwie jest współdziałanie INSTYTUTU zasadniczo niezbędne.

Dr D. J. Tilgner

O standaryzacji surowców i przetworów rolniczych

Nie trzeba już dzisiaj pisać w POLSCE o konieczności standaryzowania produktów, wprowadzanych do obrotu handlowego. Przeszło 10 lat pracy standaryzacyjnej na polu eksportu jaj, różnych produktów mięsnych, pierza i puchu, szczeciny, sierści, masła, konserw ogórkowych, grzybów, lnu itp. wykazały, że korzyści, osiągnane przez akcję standaryzacyjną, są wielorakie i przyczyniają się do stałego podnoszenia poziomu producentów i kupców. Odbiorcy zagraniczni odnoszą się z coraz większym zaufaniem do towaru polskiego, warunkując częstokroć w kontraktach kupna dodatkowo obowiązkowe wypełnienie wszystkich wymagań standaryzacyjnych.

Żałować tylko należy, że wysiłki i prace polskiego aparatu standaryzacyjnego koncentrują się zasadniczo, wyłącznie na towarze eksportowym i że nie konsument polski lecz zagraniczny i zadowolenie jego żądań stanowią cel naszej akcji standaryzacyjnej. Takie nastawienie pociąga za sobą upośledzenie konsumenta krajowego, zwłaszcza na odcinku produktów bardziej przetworzonych, przy których partie towarów zdyskwalifikowane jakościowo przez inspektora i wyłączone z eksportu bywają z reguły prawie przeznaczane na rynek krajowy.

Na marginesie powyższego trzeba zaznaczyć, że słowo „standart“ nie jest zawsze synonimem wysokiej jakości towaru, lecz oznacza jednolitość całej jego partii, zarówno pod względem sortymentu, jednogatunkowości, jako też przygotowania trwałości i wyglądu. Standaryzacja obejmuje więc wszystkie grupy jakościowe, zarówno partie wysokogatunkowe, jak i pośledniejsze, gwarantując odbiorcy przy każdej jednak wypełnieniu przez dostawcę wytycznych jakościowych, ustalonych dla danego standartu. Opis standartów jakiegokolwiek towaru musi oczywiście być możliwie ścisły, lecz ujęty przystępnie, albowiem zasadniczą wytyczną standaryzacji jest ułatwienie obrotów handlowych.

W standaryzacji są więc zainteresowani:

a) producent surowców, który, znając standarty handlowe, może do nich dostosować swoją produkcję i sortowanie,

b) przetwórca, otrzymujący towar jednolity, ma przez to ułatwiony przerób, mniej odpadków itp.,

c) handlowiec-eksporter ma ułatwione oferowanie towaru jednolitego, zmniejszenie ryzyka, względną niezależność od jednego dostawcy, możliwość porównania cen itp.

Do tych ogólnych uwag wypada jeszcze dodać fakt częstokroć zapoznany, że standaryzacja surowców jest łatwiejsza, aniżeli standaryzowanie przetworów, zwłaszcza wysoko uszlachetnionych, a to wskutek wpływu różnych czynników przerobowych. Znacznie łatwiej można ustalić standarty np. dla owiec, jaj lub jabłek, aniżeli dla baraniny, sproszkowanych jaj, lub marmelady jabłecznej. Stąd też racjonalnie pojęta metodyka prac standaryzacyjnych musi być podzielona na rutynowaną kontrolę standaryzacyjną i prace badawczo - standaryzacyjne. Te ostatnie stanowią bowiem główny przyczyn do racjonalizacji metod produkcji i przerobu badanego artykułu, jego dostawy i metod kontroli i bez nich terenowa kontrola standaryzacyjna może z łatwością przemienić się w spetryfikowany hamulec wymiany towarowej.

Powyższe uwagi rozciągają się oczywiście w całej pełni na produkcję roślinną, a więc również i ogrodniczą. Względnie łatwe będzie więc ujęcie produkcji eksportowej cebuli, jabłek lub innego surowca w ramy standaryzacyjne. Natomiast znacznie ważniejszy moim zdaniem rynek wewnętrzny z różnych przyczyn, których analiza przekraczałaby ramy niniejszych uwag, pozostawiony zostaje na łasce dobrowolnej ewolucji, co oczywiście na bardzo jeszcze długie lata musi stać się powodem różnych błędów.

Niewątpliwie solidne wysiłki, obserwowane w latach ostatnich na odcinku ujed-

nolicenia odmian i zabiegów pielęgnacyjnych doczekają się właściwego rozszerzenia na odcinku handlowej standaryzacji i rozprowadzenia tych surowców. Przyszły nam chyba wszyscy, że jak dotąd brak u nas odpowiedniej równowagi między tymi dwoma działami, a stosunek wysiłków i badań odmianowo-uprawowych do prac i badań handlowych i standaryzacyjnych, obejmujących całość obrotu handlowego, ma się u nas prawdopodobnie jak 5:1. Wystarczy porównać, ile mózgow pracuje u nas nad zagadnieniami jednej grupy, a ile nad niemiernie złożonymi problemami drugiej! A przecież musimy jeszcze znacznie więcej wiedzieć o tych różnych, niezmiernie dla producenta i handlowca ważnych, szczegółach techniki i ulepszenia obrotu handlowego produktów ogrodniczych.

To samo odnosi się do przemysłu przetwórczego, z tą tylko różnicą, że w tym dziale należy zacząć zupełnie od podstaw, ustalając przede wszystkim nomenklaturę produktów. Tutaj czeka naszą akcją standaryzacyjną ogromna ilość zadań, a obecny stan jest na dłuższą metę dla solidnego przemysłowca nie do utrzymania.

Jedną z poważnych trudności w rozwoju produkcji cukrzonych przetworów owocowych jest właśnie brak definicji

standartów jakościowych dla gotowego produktu, znajdującego się na rynku. Obok wysoko gatunkowego produktu spotyka się liche, zafałszowane, niesmaczny towar, zawierający nadmierne ilości wody, zbyt mało cukru, środki żelujące obcego pochodzenia itp., co w rezultacie dezorientuje zupełnie konsumenta. Generalnie biorąc konsument nie może więc w takich warunkach mieć do marmelad, oferowanych na rynku, zaufania. A jakie ogromne ilości zdrowego owocu mogłyby i muszą w najbliższej przyszłości znaleźć zbyt w tej postaci. Dlatego też do najpilniejszych prac należy zaliczyć ustalenie orientacyjnych wytycznych jakościowych dla powyższych przetworów cukrzonych, aby je po pewnym okresie przejściowym ująć w ramy standaryzacji, obowiązujące wszystkich produkujących. **Niema bowiem przemysłu przetwórczego bez standaryzacji surowca i gotowego przetworu.** Zakład przetwórczy musi otrzymywać możliwie jednolity surowiec, względnie półfabrykat, jeżeli przerób ma odbywać się racjonalnie.

Na szczęście zrozumienie powyższych zasad jest u nas coraz pełniejsze, a stopniowo na tym odcinku przygotowywane prace zostaną niewątpliwie wykorzystane w terenie.

Inż. dr Jan Słaski

Owocarskie zagadnienia standaryzacyjne

Numer niniejszy poświęcamy normalizacji i standaryzacji w owocarstwie. Z tej racji poruszam dwie sprawy, związane z rozwojem naszego sadownictwa, które musi rozstrzygnąć dział doświadczalny naszego przetwórczego przemysłu owocarskiego. Chodzi tu o otrzymanie przez praktyczne, produkujące sadownictwo odpowiedzi na dwa pytania:

1. Jakie gatunki i odmiany owoców nabywane będą przez wytwórnice „płynnego owocu“ od producentów;

2. Jakie odmiany śliwe będą użyte w POLSCE na susz dla pokrycia własnego

zapotrzebowania i ew. późniejszego eksportu.

Są to dwa zasadnicze, kapitalne zagadnienia. Nie jeden producent owoców musi uzależnić organizację warsztatu i plany swych prac od odpowiedzi na te pytania.

* * *

W POLSCE na wzór innych krajów poczynają się rozwijać produkcja „Płynnego owocu“. Jednak wyrabiany produkt, pomimo zastosowania przez wytwórnice najnowszej aparatury, smakiem nie odpowiada jakości produktu zagranicznego.

Przyczyny tego szukać należy w przerabianiu niewłaściwego surowca.

Na ten temat wiosną b. r. wywiązała się ciekawa i charakterystyczna dyskusja na posiedzeniu komisji pomologicznej jednej z naszych izb rolniczych. Inspektor ogrodnictwa tej izby zaproponował uwzględnienie w projekcie rejonizacji odmian owocowych na terenie województwa strefy działalności wielkiej przetwórni owoców, wyrabiającej pomiędzy innymi przetworami, płynny owoc, przez zastosowanie tam nasadzeń letnich i jesiennych odmian jabłoni w odmianach: **Oliwka Żółta, Charlamowskie, Antonówka i Pepinka Litewska**, które jego zdaniem najwięcej się nadają na ten przerób.

Obecni na posiedzeniu przedstawiciele tej fabryki poparli ten projekt, skarżąc się na trudność otrzymania w okręgu fabryki odpowiednich owoców, dojrzewających w okresie ich przerobu, tj. do listopada, gdyż tak, jak w innych krajach północnej półkuli, ze względów klimatycznych przed nastaniem mrozów powinien być zakończonym wyrób płynnego owocu. Zupełnie odrębne stanowisko zajął przedstawiciel MINISTERSTWA ROLNICTWA i REFORM ROLNYCH, twierdząc, że skonstatowano w Niemczech, iż tak letnie, jak i jesienne odmiany jabłek zupełnie nie nadają się na wyrób płynnego owocu, mając zbyt mały % cukru, że produkt ten musi być wyrabiany z owoców, dojrzewających zimą i wiosną i, że wobec tego nie trzeba popierać specjalnych nasadzeń w celu produkowania surowca dla fabryk płynnego owocu, lecz, że do tego celu powinien być użyty owoc II i III wyboru zimowych odmian deserowych. Powiedział on dalej, że, wobec dysponowania na kresach dużymi partiami owoców letnich i jesiennych, będzie właściwiej, jeżeli fabryka będzie ten owoc stamtąd sprowadzała, niż by zakładano w jej okolicy specjalne plantacje. Przedstawiciele przemysłu owocarskiego oponowali temu, argumentując, że nie znajdują pokrycia w kalkulacji kosztów przewozu owoców z dalszych okręgów, oraz, że nie mogą przerabiać we wrześniu i październiku owoców, które dojdą do stadium pełnej dojrzałości w grudniu czy marcu. Owoce,

przerabiane bez aromatu, bez odpowiedniej ilości cukrów i innych składników, dadzą lichego produktu. Przedstawiciel sadownictwa stwierdził, że na posiedzeniu wojewódzkiej komisji pomologicznej należy rozpatrywać sadownictwo danego terenu, bez ząębienia z ogólnokrajową polityką produkcji i zbytu, i nie mógł się zgodzić z tym, by położona na terenie danego województwa fabryka miała mieć jako założenie przerób owoców, sprowadzanych z za granic województwa. Uważał on, że wobec niższych kosztów produkcji owoców letnich i jesiennych od owoców zimowych, przy masowej ich produkcji, najbliższy okręg fabryki będzie mógł oddawać owoce po cenach niższych od cen nabycia owoców we wschodnich województwach z doliczeniem kosztów przewozu.

Przewodniczący wobec rozbieżności zasadniczej zdań zawiesił decyzję, prosząc przedstawicieli przetwórni o próbne przerobienie w najbliższym sezonie serii próbek owoców w odmianach letnich, jesiennych i zimowych i danie konkretnej odpowiedzi na to zagadnienie z dostarczeniem próbek płynnego owocu na następne posiedzenie komisji pomologicznej, jakie ich zdaniem odmiany owoców najlepiej się nadają na wyrób „płynnego owocu“.

By móc wyrabiać smaczne, aromatyczne, pełnowitaminowe napoje owocowe, muszą być przerobione odpowiednie grupy odmianowe owoców. Jakże? To winny zdecydować, opierając się na danych przemysłu niemieckiego i amerykańskiego, po przeprowadzeniu u nas odpowiednich doświadczeń, nasze technologiczne zakłady doświadczalne. **Sadownictwo praktyczne musi otrzymać konkretną, ścisłą odpowiedź, inaczej nie będzie mogło spełnić swej roli w bilansie ogólnokrajowej produkcji.**

* * *

Drugie zagadnienie, jakie odmiany śliwek należy w POLSCE suszyć, jest nie mniej doniosłego ekonomicznie znaczenia.

Dotąd uważa się u nas, że na susz nadaje się tylko **Węgierka zwykła**. Produkcja lichego suszu w POLSCE jest przyczyną tego, że rok rocznie wwozimy do kraju duże partie za milionowe kwoty pięknego produktu o dużych mięsistych owocach, a zbudowana na kresach, nowocześnie urządzona wg projektu prof. P.W. inż. dr WACŁAWA IWANOWSKIEGO, suszarnia śliw, nie wyzyskuje swych możliwości przerobowych. **Węgierka zwykła** daje susz o drobnych owocach, łatwo konkurowany przez susz jugosłowiański, bułgarski, rumuński i kalifornijski. Należy wskazać wielkoowocową odmianę dobrze udającą się w POLSCE, z której będziemy mogli wyrabiać susz, konkurujący z zagranicznym.

W Stanach Zjedn. A. P.¹⁾ najwięcej na susz przerabiane są 4 odmiany: **Węgierka włoska**, **Węgierka z Agen** (Prune d'Agen, Prune d'Ente, Robe de Sergeant), **Sugar prune** (kalifornijskiego pochodzenia siewka **Węgierki z Agen**) i **Imperial Epineuse**, uważana za ścisłomięszszą (firm flesh) z wysoką zawartością cukru. Najefektowniejszy susz otrzymuje się z 2 ostatnio wymienionych odmian: czarny, błyszczący z sinawym matowym odcieniem, mięszsz miękki, mięsisty, w przekroju brunatno-zielony; w 1 kg suszu do 80 sztuk śliwek. Kriukow²⁾, specjalista od śliw w SSSR, podaje jako najwłaściwsze odmiany na susz: **Węgierkę włoską** i najpopularniejszą do tego celu **Węgierkę z Agen**. Wdg innego autora, nazwiska którego nie pamiętam, na susz ma się nadawać **Kirka**, dając produkt ładny, słodki, wobec wysokiej zawartości cukrów (ponad 14%). CIERIEWITINOW³⁾ za odpowiednie na susz uważa: **Węgierkę z Agen**, podając dla niej 15—17% cukrów, **Węgierkę włoską** — 8—12% cukrów, rosyjską odmianę **Węgierkę z Soczy** — 10% cukrów.

Nasz znany technolog owocowy, inż. WINCENTY TOKARZ, podaje⁴⁾: „Wprawdzie przyjęto, jako niewzruszoną podstawę, że jedynym surowcem dla suszarnictwa jest **Śliwka węgierka**, to ekonomicznie taki pogląd nie znajduje dostatecznego uzasadnienia. **Susz kalifornijski** przygotowuje się, np. przeważnie ze śliwek jasno zabarwionych, a we **Francji** suszy się głównie **Montforcą**, **Renklodę Pordrygon** i cały szereg rozmaitych odmian, ale o dużych owocach. Dla POLSKI, wedle mego zdania, najodpowiedniejszymi odmianami śliwek do suszenia były by, oczywiście poza **Węgierką**, **Wiktoria**, **Węgierka biała**, oraz **Anna Späth**. Wszystkie powyżej wymienione odmiany są przede wszystkim bardzo płodne i to przeciętnie płodniejsze od **Węgierki zwykłej**, zaś owoce są znacznie większe, a zatem susz wartościowszy“. „...**Węgierka włoska**, wedle mego zdania, do tego się nie nadaje, bo jest mało płodna i ze wszystkich śliwek najbardziej atakowana przez **ROBAKA ŚLIWKOWEGO (Tortrix funebrana⁵⁾**, a więc dla suszarnictwa mało wartościowa“.

Zagraniczne standaryzacyjne normy suszu śliwowego w gatunkach extra I i wyborze podzielone są na 4 wielkości: do I wielkości na 1 kg wchodzi 60—80 sztuk owoców; do II: 81—100; do III: 101—120; do IV: 121—150. Jeżeli śliwy są drobniejsze i wchodzi ich więcej na 1 kg niż 150 szt., to liczy się je jako II wybór odpadkowy, znacznie taniej sprzedawany. Nasze przeciętne **Węgierki**, przy wadze 1000 szt. ususzonych 6—7 kg, wchodziłyby z reguły prawie w całości do odpadkowego wyboru.

Z obserwacji w sadzie matecznym szkółek w BRONISZOWIE, nadają się do zbadiania dla produkcji polskiego suszu śliwkowego: 1) **Węgierka Zimmera**, o wadze poszczególnych świeżych owoców około 40 gr, dających 80—100 szt. na 1 kg suszu, wcześniej dojrzewająca. Nieco przetrzymana na drzewie po dojrzewaniu jest

¹⁾ Yearbook of Agriculture 1937, F. P. CULLIMAN, str. 705.

²⁾ F. A. KRIUKOW, Sliwa, str. 288.

³⁾ Prof. F. W. CIERIEWITINOW: Chimia świeżych owoców i owośczej. Moskwa, II wyd. 1935.

⁴⁾ **Hasło Ogrodniczo-Rolnicze**, nr 8—1939, str. 367.

⁵⁾ Czytaj: **OWOCÓWKA ŚLIWKOWA. Laspeyresia funebrana** Fr. Przypisek Redakcji.

zdolna wykorzystać sierpniowe słońce dla podniesienia procentu cukru. 2) **Lincoln**— odmiana o wadze poszczególnych owoców ponad 50 gr, dająca 60—80 sztuk na 1 kg suszu. Owoce czerwone, ściśle, w typie **Węgierki**, dojrzewają w pierwszej dekadzie sierpnia. Drzewo płodne, mogące też przy przetrzymaniu na drzewie wykorzystać sierpniowe słońce dla powiększenia ilości cukru w owocach.

Może ogłoszony konkurs w **Puławach** odkryje nam jakąś polską rodzimą odmianę o cechach, które ją zakwalifikują jako standartową odmianę na susz dla **POLSKI**?

* * *

Odwołujemy się do naszych zakładów technologicznych i naukowych o szybkie przeprowadzenie odpowiednich badań, o opracowanie praktycznej dyrektywy dla producentów owoców przetworzonych i danie odpowiedzi na pytania:

1. **Jakie gatunki i odmiany owoców będą wymagane przez wytwórnie płynnego owocu;**



SUSZONE POŁÓWKI ŚLIW
Better Fruit, July 1939, str. 16.

2. **Jakie odmiany śliwy będą w POLSCE najodpowiedniejsze na susz.**

Dopiero po autoratywnym zdecydowaniu tych zagadnień, po otrzymaniu wskazań, krajowe szkółki będą mogły przystąpić do produkcji drzew w większych partiach potrzebnych odmian^{o)}. Dopiero po paru latach, po wyprodukowaniu materiału wysadzeniowego, będą mogły być założone większe plantacje owoców dla dostawy do fabryk przetworów owocowych i suszarni śliw, które dopiero po 10—12 latach w najlepszym razie będą mogły otrzymywać z tych źródeł surowiec. Spieszmy więc, gdyż każdy rok opóźnienia wyboru standartowych odmian przetworczych o rok opóźni rozwój naszego przemysłu owocarskiego i suszarnictwa.

* * *

Jako dopełnienie podaję informację, że niedawno została wynaleziona w **Oregonie** w USA specjalna maszyna do przepławiania śliwek do suszenia. Przepławiony surowiec wymaga 1/3 czasu do wysuszenia, w porównaniu z suszeniem całych owoców. Odpada też wówczas konieczność chemicznego preparowania skórki, stosowanego w przemysłowym suszarnictwie, a zmieniającego smak produktu. Przy suszeniu poówek **cukier nie karmalizuje się**, wskutek czego susz zatrzymuje ładną jasną naturalną barwę, zapach i wygląd owoców. Do owoców mniej słodkich łatwo będzie dodawać nieco cukru dla podniesienia wartości produktu. Poza oszczędnością na kosztach przerobu osiąga się też 10—12% oszczędności na przewozie bardziej treściwego produktu, w porównaniu z przewozem suszonych całych owoców. Podajemy fotografię suszonych poówek śliw.

^{o)} Nawiązując do naszego artykułu p. t. „Akcja sadzenia wiśni“, ogłoszonego w nr 2, tom III, na str. 80—82 mies. „SAD i OWOCE“, nadal gorąco bronimy zasady: „niech szewc pilnuje kopyta“ i domagamy się: skasowania, w myśl okólników **MINISTERSTWA ROLNICTWA i REFORM ROLNYCH**, szkółek drzew owocowych przy **WYDZIAŁACH POWIATOWYCH**, produkcyjnych, handlowych szkółek przy zakładach szkolnych i naukowych (tu powinny

być zarodowe mateczniki) oraz kredytowanego paskudzenia byle czym na niewiadomo jak traktowanych i w ogóle jakich podkładkach. Szkółki zawodowe i kwalifikowane, pozostające pod nadzorem centralnym, legitymujące jakość sprzedawanego materiału mogą jedynie normalizować produkcję sadowniczą i dać podstawę do standaryzowania plonów-surowca i jego przetworów.

Inż. S. Jeremi

Charles Ross

Jesienią na wystawach najlepszych magazynów Londynu, a również na wózkach przechodzeń widzi piękne jabłka, które sprzedaje się na sztuki. Jabłka te osiągają w Anglii najwyższą cenę: za sztukę płaci się przeciętnie 5—6 penny, gdy funt¹⁾ COX's ORANGE lub ELISON's ORANGE kosztuje 4—5 penny. Jabłko o pięknym zabarwieniu, przypominającym COX's ORANGE, lecz ma kolor intensywniejszy, wielkość podobną do PIEKNEJ Z BOSKOOOP, a kształt spłaszczonej baryłki. W smaku bardzo do COX's ORANGE podobne, przewyższa je jednak czystością oraz zapachem.

Jest to odmiana CHARLES ROSS.

Będąc na fiv'e w domu pewnego Anglika, który nota bene bywa często w POLSCE, byłem poczęstowany przez pana domu: „niech Pan spróbuje to jabłko, bo to jest CHARLES ROSS, a takich jabłek napewno w POLSCE nie macie“. Zdziwiłem Anglika odpowiedzią, że owszem mamy tę odmianę w POLSCE, lecz jest ona u nas mało znana, a tylko na Wileńszczyźnie są sady, posiadające dużą ilość drzew tej odmiany.

Innym razem, idąc z pewnym POLAKIEM, posiadającym sad pod Warszawą, zatrzymaliśmy się przed wózkiem, naładowanym jabłkami odmiany CHARLES ROSS. „Niech

¹⁾ 1 funt angielski = 500 gramom.

Dr Władysław Rogowski

Jagody leśne

W naszej literaturze: botanicznej, zielarskiej i technologicznej, omawiającej owoce leśnych krzewinek jagodowych, mamy liczne nazwy dzielnicowe, co w skutku utrudnia rozumienie, o których owocach mówi dany autor. Jest tak mniej więcej, jak w rozmowie JADZI z MAMĄ: mamo, a co to za jagody? Czarne. A czemu one takie czerwone? A bo jeszcze „zielone“.

* * *

Rozróżniamy botanicznie!):

BORÓWKA CZERNICNA, *Vaccinium myrtillus* L. (Rys. 1) o jagodzie czarnej z niebieskawym nalotem od pokrywającego ją wosku, z miąższem ciemno czerwonym, bar-

mi Pan powie dla czego u nas niema takich jabłek“ — zapytał mnie. Gdy stwierdziłem, że tę odmianę posiadamy w POLSCE i że katalogi niektórych szkółek odmianę tę notują, rozmówca mój był zdziwiony i pytał, czy nie dałoby się w jego dwudziestomorgowym sadzie przynajmniej połowę ilości drzew przeszczepić odmianą CHARLES ROSS.

Doprawdy dziwnym mi się wydaje, że pomimo wszelkiego rodzaju komisji pomologicznych odmiana CHARLES ROSS nie została dotychczas wprowadzona do naszych doborów i nie jest rozpowszechniona należycie, jak na to w pełni zasługuje, gdyż byłby jej owoc pierwszym jabłkiem standartowym na naszym rynku wewnętrznym oraz mógłby się stać pierwszorzędnym jabłkiem eksportowym nawet do Anglii. Wielkie firmy owocarskie w Koven Garden chętnie nabyłyby każdą ilość tej tak tam cenionej odmiany, płacąc wyższe ceny, niż za COX's ORANGE.

Wartość odmiany CHARLES ROSS podnosi i ta okoliczność, że przetrwała ona bez szkody wielką zimę 1928—1929 r. nawet w tych sadach, gdzie Antonówka wymarzała doszczętnie.

Przypisek Redakcji. Odmiany tej nie wymienia też inż. ZALIWSKI w swej pracy: „Odmiany drzew owocowych do prób“. Łwów. 1938.

wiącym ręce, usta i zęby. Roślina ta występuje na całym niżu polskim za wyjątkiem Podola i stepowego Pokucia, występując też w Karpatach po krainę turni, to jest do wysokości \pm 1800 metrów nad poziomem morza. Synonimy jej dzielnicowe: czarna jagoda, (tę nazwę przyjmujemy dla publikacji, ogłaszanych w miesięczniku „SAD I OWOCE“), czernica, borówka.

BORÓWKA BAGIENNA, *Vaccinium uliginosum* L., (Rys. 2) o jagodach sinoczaranych z miąższem białawym, nie wałającym rąk, ust i zębów. Krzewinka ta, wyższa od poprzedniej, występuje na całym niżu polskim za wyjątkiem Podola, Opola i stepowego Pokucia; w Karpatach występuje tu i owdzie po krainę turni. Jej synonimy dzielnicowe: łochynia, (tę nazwę przyjmujemy w naszych publikacjach), pijanica, durnica.

BORÓWKA SINICA, *Vaccinium corymbosum* L. (Rys. 3), czyli Łochynia wysoka, sinica, siniucha;

¹⁾ Botaniczne nazwy krajowych krzewinek według zbiorowej pracy: dr WŁADYSŁAWA SZAFERA, dr STANISŁAWA KULCZYŃSKIEGO, dr BOGUMIŁA PAWŁOWSKIEGO p. t. „Rośliny polskie“. Łwów—Warszawa, 1924 r., za wyjątkiem ŻÓRAWINY DROBNOOWOCOWEJ, *Oxycoccus microcarpum* Rupr. której klucz ten nie wymienia, i gatunków amerykańskich.

BORÓWKA KANADYJSKA, *Vaccinium canadense* Kalm, inaczej **Łochynia kanadyjska**;

BORÓWKA PENSYLWAŃSKA, *Vaccinium pensylvanicum* Lam., inaczej **Łochynia pensylwańska**.

Trzy te gatunki leśne, występujące w **Ameryce Północnej** są tam uprawiane w licznych odmianach w kulturach polnych, dając masowe zbiory wielkich owoców; zbiory te są tam dokonywane ręcznie, szuflą z grzebieniem lub przy pomocy zbieraczek motorowych.



Rys. 1. Borówka czernica, *Vaccinium myrtillus* L. — CZARNA JAGODA. Rys. wdg ROZANOWEJ.



Rys. 2. Borówka bagienna, *Vaccinium uliginosum* L. — ŁOCHYNIA. Rys. wdg ROZANOWEJ.

BORÓWKA BRUSZNICA, *Vaccinium vitis idaea* L. (Rys. 4) o twardych jagodach czerwonych, gorzko-kwaśnych, używanych na wina (rzadko) oraz pospolicie na słodkopikantne konfitury, podawane do dziczyzny i mięs. Krzewinka ta występuje na całym niżu polskim, za wyjątkiem **Podola** i stepowego **Pokucia**, a w **Karpatach** spotyka się wszędzie, po krainie turni. Jej synonimy: **borówka** (tę nazwę używać będziemy w publikacjach miesięcznika „SAD i OWOCE”) oraz **brusznica**.



Rys. 3. Borówka sinica, *Vaccinium corymbosum* L. — SINICA. Rys. wdg ROZANOWEJ.



Rys. 4. Borówka brusznica, *Vaccinium vitis idaea* L. — BORÓWKA. Rys. wdg FIEDCZENKO.

ZÓRAWINA BŁOTNA, *Oxycoccus quadripetala* Gilib. (Rys. 5) o miękkich kwaśnych jagodach, przechowujących się przez całą zimę, jak i ich sok, bez specjalnego zabezpieczenia. Występuje na całym niżu, popoziłsza jednak w **Wileńszczyźnie** i na **Polesiu**, a w **Karpatach** — po linię turni, jednak bardzo rozproszona. Nie występuje na **Podolu** i stepowym **Pokuciu**. Jej synonimy: **zurawina**, (tę nazwę będziemy używali w naszych publikacjach) oraz **gogoca**.

ZÓRAWINA DROBNOOWOCOWA, *Oxycoccus microcarpum* Rupr. (Rys. 5). Jak poprzednia, lecz o owocach mniejszych i słodszych.

ZÓRAWINA WIELKOOWOCOWA, (Rys. 6) *Oxycoccus macrocarpum* Pers. Występuje dziko w **Ameryce Północnej** i tam jest uprawiana w licznych odmianach na rozległych plantacjach, podobnie, jak **łochynie**.



Rys. 6. **Zórawina wielkoowocowa**, *Oxycoccus macrocarpum* Pers. **ZURAWINA AMERYKAŃSKA**. Rys. wdg DARROW'a.



Rys. 7. **Mącznica lekarska**, *Arctostaphylos uva ursi* L. — **MACZNICA**. Rys. wdg. FIEDCZENKO.



Rys. 8. **Bazyńna czarnoowocowa**, *Empetrum nigrum* L. — **BAŻYNA** wdg. GARCKE'go.

Rys. 5. U dołu: **Zorawina błotna**, *Oxycocot quadripetala* Gilib: u góry: **Zórawina drobnoowocowa**. O. *microcarpum* Rupr. **ZURAWINA**. Rys. wdg ROZANOWEJ.

MACZNICA LEKARSKA, *Arctostaphylos uva ursi* L. (Rys. 7) jagody mączne czerwone, przypominają nieco owoce **borówki**; na brzegach lasów sosnowych, po wrzosowiskach niebagnistych, na piaskach w lasach sosnowych. Pospolita na północy, rzadka na południu niżu polskiego; w **Karpatach** bardzo rzadka; nie występuje na **Podolu** i na stepowym **Pokuciu**. Jej synonimy: **mącznica** (tę nazwę będziemy używali), **mącznica garbarska**, **niedźwiedzie ucho**.

BAŻYNA CZARNOJAGODOWA, *Empetrum nigrum* L. (Rys. 8) o jagodach czarnych podobnych do jałowcowych, z sokiem czerwonym, słodkawym, upajającym. Z tych jagód robią na **PÓLNOCY** kiszzone soki na pokarmowy napój, leczący gnilec (szkorbut). Na **POŁUDNIU** także soki robią z białych

jagód *Empetrum album* L. oraz z czerwonych jagód *Empetrum rubrum* Vahl. Krzewinka czarnoogrodowa występuje u nas: w Tatrach, Karpatach, na Podkarpaciu, na wybrzeżu Bałtyku, na Pomorzu i w Prusach Wschodnich, na Wileńszczyźnie, Grodzieńszczyźnie i w Puszczy Białowieskiej. Jej synonimy: **bazyńna** (tę nazwę używać będziemy), **bagńsko**, **bagńówka**, **małpia jagoda**, **modrzewnica**, **jafer** (u górali).

* * *

Jagody leśne stanowią wielkie bogactwo, które, dla ochrony lasu i zachęcenia do zalesiania nieużytków, muszą być ocenione, poznane i wykorzystane zarówno w kulturach leśnych, jak i w kulturach polnych, jako rośliny ogrodnicze, rodzimego doboru. Pisałem o tym w nr 5, tomu II, na str. 217.

Prof. dr Józef Paczoski

Notatka o *vaccinium myrtillus* L.

W książce mojej: „*Lasy Białowieży*“¹⁾—Poznań — 1930, opisując bór sosnowy w oddz. 509 (9.IX.1924), zwracam uwagę (na str. 362), że po brzegach bagienek mszystych, pomimo innych dla nich charakterystycznych krzewinek, rosną i **czernice**. „Należy zwrócić uwagę, że czernice są jeszcze obficie owocami pokryte (9.IX), podczas gdy w zwykłych borach (nie zabagnionych) już oddawna są owoców pozbawione. Nawet krzewinki, z których liście już opadły, nieraz na swych zielonych gałązkach posiadały jeszcze jagody. Takie długie zatrzymywanie się owoców na

czernicach w sąsiedztwie bagien (jak również i maksymalny rozwój samych jagód) jest w Puszczy zjawiskiem powszechnym“. O tych wielkoowocowych czernicach wspominam również na str. 98. Nie wiem, czy w tym waży siedlisko, czy jest to odrębny ekotyp (rasa wyselekcjonowana przez siedlisko). Niestety, w swoim czasie na to zagadnienie nie zwróciłem uwagi. Jest to więc rzecz do zbadania. Można od tego oczekiwać ciekawych rezultatów. Nadmienię jeszcze, że krzywa frekwencji czernic w rozmaitych typach leśnych jest wykreślona na rys. 3 (str. 100). W tej krzywej uwidacznia się dysjunkcja socjalna czernic (o tym na str. 102) zjawisko bardzo ciekawe. Wreszcie na str. 103 przytoczone są pewne dane ekologiczne o fragmentach z czernicami w grudach Białowieży (lasy o podstawie grabowej).

¹⁾ JÓZEF PACZOSKI: *Lasy Białowieży*. POZNAŃ. 1930. Nakładem PAŃSTWOWEJ RADY OCHRONY PRZYRODY. Kraków. Lubicz 46. Monografie naukowe Nr 1; str. 575 (10,8 × 18,1 ctm) z 28 rys. liczb. i 6 nlb oraz 6 tablicami i 2-kolumnową mapą. Przepisek **Redakcji**.

SOLIDNIE I FACHOWO będziesz obsłużony, oddając towar do sprzedaży firmie:

Leonard Wiśniewski

wł. WŁADYSŁAW PISARSKI

KOMISOWA SPRZEDAŻ OWOCÓW

Warszawa, Elektoralna 41. Składy: Plac Mirowski 14. Tel. 6-95-60.

Firma egzystuje 40 lat.

Firma jest członkiem Chrześc. Związku Kupców Detal.

Naszą dewizą — solidność i zadowolenie klienta.

Dr Władysław Rogowski

Świeże czarne jagody w zimie

Czarne jagody dojrzałe, świeże, nie zwiędnięte i nie przejrzałe, suche, zbierane bez rosy i conajmniej w 6 godzin po deszczu (jak dla eksportu) nasypane do wyjąłowiowych butelek, zamkniętych wygotowanymi nowymi korkami, i pasteryzowane pod wodą w temperaturze 60—65° w czasie 60 minut, przechowują się jak świeże, do nowych jagód. (Patrz mój artykuł: „*Jak przechowywać przez zimę świeże czarne jagody*“ w Nr 159 „*POLSKI ZBROJNEJ*“). Warszawa, 11 czerwca 1938 r. lub artykuł WANDY GRU-

SZECKIEJ: „*Warzywa owocowe*“ na str. 117—120 w Nr 3, t. I, miesięcznika „*SAD I OWOCE*“. W artykułach tych podana jest technika postępowania).

Sądzę, że równie dobrze dałyby się przechowywać czarne jagody w puszkach blaszanych, ułatwiając ich przewóz, bez względu na okres zagadnienia. Takie przechowywanie jagód podniosłoby wartość runa leśnego i opłacalność lasów, dając wartościowy pokarm i trwałe towar eksportowy.

Inż. roln. Roman Krzysiak

Zagadnienia eksportu czarnych jagód

Z charakterem naszych lasów ściśle związane są dwa płody leśne,—które POLSKA coraz to na większą skalę wywozi. Są to **czarne jagody** i **grzyby**. Dzięki staraniom i zabiegom WŁADZ i INSTYTUCYJ GOSPODARCZYCH eksport ten nabiera coraz więcej cech zorganizowanej i planowej akcji.

Lata całe był on przedmiotem w znacznej mierze dzikiej eksploatacji, często firm zagranicznych, często prowadzony przez niepowołanych eksporterów, nadużywających zaufania odbiorców zagranicznych i podrywających dobre imię polskiemu towarowi¹). A przecież artykuły te mają w znacznej mierze charakter stawiający POLSKĘ na uprzewilejowanym miejscu i, przy należytych ujęciu tego eksportu, mogą być dużym źródłem zarobku dla wszystkich przy tym pracujących, jak również stanowić czynną pozycję w budżecie PAŃSTWA, przynosząc poważną kwotę dewiz zagranicznych.

Ograniczamy się dziś do pobieżnego tylko scharakteryzowania pierwszego z wymienionych artykułów tj. **czarnych jagód**.

¹) Te poważne i spokojne wypowiedzenia się AUTORA są charakterystyczne dla współczesnej walki, którą POLSKA prowadzi na wszystkich polach swego istnienia i działania. Na polu gospodarczym toczy się wielka wojna o niepodległość. Zdobywamy pozycję po pozycji, krok za krokiem, równocześnie ucząc się, nabierając doświadczenia i organizując się. POLSKA była żerowiskiem obcych agentur, bogających się na skarbach naszych, które eksploatowane były rabunkowo, przez agentów zazwyczaj nie-POLAKÓW dla uniknięcia uświadomienia społeczeństwa i usprawniania poszczególnych pionierów technicznych w dziedzinie eksploatacji i obrotu handlowego. Od nas wywożono produkty do Niemiec, tam je segregowano i standaryzowano lub przerabiano na półfabrykaty i fabrykaty (my sprowadzamy np. do POLSKI rocznie około 60 q skórek pomarańczy z Niemiec zamiast z kraju ich pochodzenia, a przede wszystkim naszego polskiego osadnictwa np. w Brazylii) i przesyłano do innych krajów, jako towar niemiecki, często jednak wysyłając specjalnie źle preparowane partie pod marką polską. W kraju celowo chaotyzowano produkcję w

Jakkolwiek duże są przestrzenie lasów rozrzuconych po POLSCE, gdzie wszędzie spotykamy **czarne jagody**, to jednakowoż tylko pewne tereny nadają się do eksploatacji dla celów eksportowych. Składa się na to szereg czynników. Najważniejsze z nich to warunki glebowe i klimatyczne. Pod względem eksportu interesującymi są tylko te tereny, które mają **jagody** wczesne tj. takie, które już około 20 czerwca są dojrzałe. Im **wcześniejsze dojrzewanie**, tym **większa gwarancja zbytu**. Kto wie, czy nie opłaciłoby się na terenach odpowiednich do tego, próbować zasilać glebę odpowiednim nawożeniem sztucznym, mającym na widoku zyskanie tą drogą choćby kilku dni wcześniejszego dojrzewania. **Najlepsze są więc tereny, mające gleby wapienne i piaszczyste**. Okolice woj. Kieleckiego (Jura) i Śląskiego są właśnie takimi terenami. **Jagody z nich są najwcześniejsze**. **Wysiłki podejmujących eksport powinny iść drogą skupienia tego rodzaju terenów (ciepłe podglebia) — przy czym szukać wszyst-**

pewnych działach, ustalając agentów, którzy uniemożliwiali emancypację. Pilnowano nawet drobnych pozornie odcinków. Wymownie tę sytuację charakteryzuje np. publikacja inż. WŁADYSŁAWA BUGAY-SKIEGO pt. „Produkcja i zbyt raka w Polsce“, ogłoszona w miesięczniku „Rolnictwo“, wydawanym z zasiłku MINISTERSTWA ROLNICTWA i REFORM ROLNYCH. Warszawa, R. III, Tom II, Zesz. 3, marzec 1931 r., str. 56—79. Heroiczne wysiłki i ogromne ofiary w stratach, przyczynianych przez b. niemieckich monopolistów, ponosiła, pierwsza na tym polu w POLSCE firma eksportowa, WIKTOR URBANOWSKI w Bydgoszczy, eksportująca: ryby, raki i ślimaki winniczki (patrz publikacja „Ślimak jadalny“. Bydgoszcz, ul. Kwiatowa 9, 1934 r.). Akcja RZĄDU w dziele zdobywania niepodległości gospodarczej PAŃSTWA przez powoływanie instytucji badawczych, regulujących, normalizujących i inspirujących jest ogromna i coraz sprawniejsza oraz skuteczniejsza w miarę ustalania się form ustrojowych młodego organizmu naszej państwowości. Inicjatywa obywatelska i rzeczowa krytyka są w tej akcji niezbędne. Przepisek Redakcji.

kich możliwych sposobów na przyspieszenie okresu dojrzewania. Okres 20 czerwca daje monopol eksportu na rynek angielski. Tereny poza tym muszą przedstawiać większe skupienia tak, aby ilości eksportowane stanowić mogły minimum jednostki załadowczej tj. choćby kilkaset koszy dziennie. Również ludność musi być przyzwyczajona do zbierania jagód i odpowiednio nauczona stosować się do wymagań eksportowych. Uwzględnienie tych wszystkich okoliczności ogranicza bardzo ilość przestrzeni, jakie mogą być brane pod uwagę. Również sąsiedztwo takich miast, jak **Katowice, Kraków** itp. są okolicznością nie sprzyjającą zbieraniu w tych terenach jagód z przeznaczeniem na eksport. Dalsze tereny bardzo odpowiednie są: **Poznańskie**, okolice przygraniczne, lasy **Tucholskie**, okolice **Chojnic, Czerska** itp. Dają one jagody nieco później (o 10 dni). Są to jagody drobniejsze, słodkie, trwałe. Nadają się doskonale do dłuższego transportu i mogą osiągnąć na rynku eksportowym dobrą cenę. Wiele późniejszymi są jagody centralnej POLSKI (około 1—5 lipca). Są to **Zamojszczyzna**, okolice **Bilgoraja, Janowa Lubelskiego, Kraśnika, Rozwadowa, Rudnika nad Sanem** i szeregu innych miejscowości. Jagody z tych terenów są może wyglądem najpiękniejsze. Bardzo słodkie, mające jednak nieco bardziej wrażliwą otoczkę, która łatwo pęka i jagody tracą swoją wartość. Poza tym są one bardzo wrażliwe na burze w czasie transportu. Jagody górskie, drobne, słodkie, zależnie od terenu i okolicy dojrzewają później, wytrzymują doskonale transport, ulegają jednak wpływom atmosferycznym podczas podróży morzem.

Jagody z terenów innych, a więc z całej północno - wschodniej POLSKI nie wchodzi w grę pod kątem widzenia eksportu w stanie świeżym. Przejście transportów 36 godzin przez teren POLSKI tak działa źle na nie, że nie mogą one już mieć należytej świeżości. Jagody te podobno mają mniej cukru naturalnego. Są więc mniej z natury odporne na procesy fermentacyjne. Poza tym nie kalkulują się

one do celów fabrykacji soków itp. wymagają bowiem dodatku zbyt wielkiej ilości drogiego cukru. Cecha ta jest również charakterystyczną dla jagód litewskich i estońskich.

Uwagi nasze nie są dogmatami — są one tylko spostrzeżeniami, zbieranymi w czasie kilku kampanii lat ubiegłych, oraz obserwacją tegoroczną, do czego mieliśmy wyjątkowo pełny materiał eksportowy do dyspozycji²⁾. Nasunęło to nam myśl, że zagadnieniem tym powinno się poświęcić więcej uwagi i to drogą opracowania pewnego programu. W tym kierunku najwięcej przyczynić się może **NACZELNA DYREKCJA LASÓW PAŃSTWOWYCH**. Zagadnienie rentowności lasów jest niełatwym problemem, biorąc pod uwagę długi okres czekania na zyski, tak, że znalezienie ubocznych stałych dochodów każdego roku, z czasem może nawet bardzo poważnych, stanowiłoby problem pierwszorzędного znaczenia.

POLSKIE TOWARZYSTWO HANDLU KOMPENSACYJNEGO kontrolowało w roku bieżącym eksport czarnych jagód

²⁾ Uwagi o różnicach wartości technologicznej i handlowej jagód czarnych i o różnych czasie ich dojrzewania w różnych rejonach POLSKI powtarza drugi miarodajny dla tych spraw fachowiec. Poraz pierwszy slyszalem o tym od miłośnika hodowli zwierząt i upraw ogrodniczych, inspektora komory celnej w **Zbąszyniu** (obecnie w **Gdyni**) p. **STANISŁAWA MAKALY**. Z wyglądu już jagód i czasu ich przewozu z zupełną nieomyślnością wskazywał rejon ich pochodzenia. Czy mamy tu li tylko ze zmiennością fluktuacyjną, czy też istnieją różne gatunki jagody czarnej. Jaką rewelacją w botanice polskiej była praca prof. dr **WITOLDA KULESZY** o malinach, ustalająca u nas wielką ilość gatunków, co niewątpliwie w przyszłości wykorzysta z pożytkiem ogrodnictwo i ogrodnicza technologia. Tam gospodarze poczynania wyprzedziła botanika; czy w jagodach czarnych poczynania gospodarce nie zachęca botaników do poszukiwań i badań? Ich prace pomogłyby w zakresie eksploatacji runa leśnego dla celów handlowych i przemysłowych, a być może też leczniczych i spożywczych oraz ogrodniczych i leśnych. Przypisek **Redakcji**.

świeżych — jako **Generalny agent i po-wiernik** tego owocu na rynkach zagranicznych. Wyniki akcji tej były pozytywne tak dla eksporterów, jak i spowodowały w rezultacie, że wpłynęło więcej dewiz niż w latach ubiegłych.

W rozwoju jednak pracy i przy pogłębianiu tematu, okazało się, że należy zagadnieniu racjonalnego użytkowania czarnych jagód poświęcić więcej uwagi, nie ograniczając się tylko do realizowania możliwości bezpośrednich bieżącej kampanii. Należy patrzeć w przyszłość i prace pogłębiać, aby z 1 miliona wywiezionych koszy jagód na rynek angielski dojść do 5 milionów. Wygląda to może na powiedzenie dość śmiało. Przyjrzyjmy się jednak statystyce przywozu jagód na rynek angielski. Oficjalna **Imperial economic Committee — Fruit Supplies** za 1937 podaje:

przywieziono ogółem jagód:

w 1934	60,287 cwt
w 1935	71,529 „
w 1936	72,959 „
w 1937	79,079 „

Cyfra za rok 1938 nie jest nam znana — będzie ona na pewno wyższa. Wszystko to dotyczy tylko **Północnej i Środkowej Anglii** — natomiast **Anglię Południową** trzeba powoli zdobywać.

Już w tym sezonie uzyskaliśmy pozytywne wyniki i to zadawalające. Podkreślić w tym miejscu musimy dużą działalność **KOMUNALNEJ KASY OSZCZĘDNOŚCI POWIATU LUBLINIECKIEGO W LUBLIŃCU**, która eksportowi świeżych czarnych jagód okazuje potrzebną i pełną intencyjną pomoc oraz zajęcie się z całym entuzjazmem rozbudową tego eksportu. — Dyrektor p. **MARIAN OCIEPKO** w dwutygodniku „**Oszczędność**“ (Wydawnictwo **SAMORZĄDOWEGO INSTYTUTU WYDAWNICZEGO**. R. XIV, Nr 14 — 15 z dnia 20 lipca 1938) na stronach 502 — 503 podaje, że eksport jagód w latach 1925 wynosił ledwie 15 — 20 tysięcy koszy, dochodząc do 500.000 koszy w roku 1935. W roku bieżącym na naszym rynku angielskim uplasowaliśmy 1 milion koszy (poza tym rynek niemiecki i szwajcarski). Czy w zestawieniu fak-

tów tych nie możemy mieć nadziei, że postęp ten ma coraz większe możliwości?

Konsument angielski jest bardzo konserwatywny i trzeba go lata całe konsekwentnie zdobywać — skoro to jednak uda się osiągnąć, wyniki mogą być bardzo poważne. W rezultacie zaś pracy tej, dzięki okolicznościom, że żaden inny kraj w tym czasie nie ma jagód, idą duże korzyści materialne, a więc zarobek i praca najbiedniejszej ludności, zatrudnienie naszych fabryk koszyków, zatrudnienie kolei i spedytatorów oraz linii okrętowej, poważny zysk eksportera i przysporzenie walut. Może to się stać przez odpowiednią propagandę spożycia na rynkach zagranicznych oraz rozciągnięcie okresu eksportowego przez przyspieszenie sezonu. Musi poza tym również znaleźć miejsce racjonalne dysponowanie jagodami do celów, jakie one mają spełniać: pewne bowiem przeszczerzenie nadają się na eksport wczesny, inne późniejszy i tak też powinny one kolejno do tego celu być użytkowane. Inne natomiast tereny odpowiednie są do eksploatacji ich na s u s z e względnie p u l p y. Pomieszczenie fabryk takich soków oraz zakupywanie do ich fabrykacji jagód na terenach zachodniej POLSKI jest typowym anachronizmem i przykładem, że tak nie powinno się robić. Jagody z tych okolic powinny szukać zbytu w stanie świeżym na rynku zagranicznym.

Bieżący rok przyczynił się, że uczyniono pierwszy krok na drodze racjonalnego wykorzystania tego owocu. Wywobudziliśmy się z kontroli handlowej niemieckiej, uzyskaliśmy właściwe własne oblicze eksportowe i uznanie na rynku angielskim. Cały szereg lat ubiegłych występowały nasze jagody, niestety, pod flagą niemiecką. Przytoczona statystyka angielska podaje w cwt (à 50 kg), że przywieziono jagody:

	jako niemieckie	jako polskie
1934 r.	46,145	1,303
1935 r.	43,185	1,208
1936 r.	25,124	37,947
1937 r.	40,337	30,431

Rok 1938 był ostatni, w którym w statystyce angielskiej figurują nasze jagody, przychodzące na rynek angielski, jako pochodzenia niemieckiego.³⁾ W kampanii bieżącej wszystkie transporty wyeksportowane z POLSKI, podciągnięte w ramy jednej organizacji handlowej, miały przyjsć na rynek angiel-

³⁾ Jagody czarne wywożono z POLSKI do Niemiec od dziesiątków lat, ale małymi partiami jedno, dwuwagonowymi, składającymi się na duży eksport. Czyniono to przez drobnych agentów nie-POLAKÓW. Pierwszą polską akcją w dziale jagód czarnych na dużą skalę, w oparciu się o poznanie rynku, podjęła firma KAZIMIERZ KRENZ z Gniezna. Wywoziła ona z przeznaczeniem do Hull w Anglii przez Hamburg w latach 1932—1933 duże ładunki jagód, sięgające trzydziestu wagonów rocznie. Eksploatowano kolejno, w miarę zmniejszania się ich ceny eksportowej, co raz tańsze rejony, tak pod względem robocizny, jak i tenuty dzierżawnej terenów zbioru: lasy poństwowo i X. RADZIWIŁŁA w powiatach Kępińskim i Ostrzeszowskim w województwie Poznańskim (tu nadleśnictwo Bogdaj, sławny Bogdaniec SIENKIEWICZA), następnie lasy powiatu Tomaszowskiego od stacji Jeleń i wreszcie lasy powiatu Hrubieszowskiego. Jagody zbywane były niemieckiej firmie na granicy, w Zbąszyniu, na wagony, w miarę ich nadchożenia, z powodu braku gotówki obrotowej. Firma KRENZ dokonała pierwszych polskich eksportów bitego ptactwa

s k i, jako jagody polskie. Udało się to osiągnąć z pewnymi, niestety, małymi wyjątkami, ku wielkiemu oburzeniu firm hamburskich i mimo różnorodne wysiłki, jakie, w celu sparaliżowania tej akcji, były przez firmy te podejmowane.

Należy więc w dalszym ciągu iść drogą ewolucji, opartej na pogłębianiu i poznawaniu wszystkich zagadnień jagodowych i opracowywaniu planu na dalszą przyszłość.

(indyki) z POLSKI do Anglii i Francji, płacąc „frycowe“. Cały pierwszy transport: bity, preparowany i pakowany według standardu miejsca przeznaczenia, został zgnojony, gdyż nie pomalowano łap indykombitym, a te, z łapami barwy naturalnej, uznano za zepsute i odrzucono. Wspólnik KAZIMIERZA KRENZA, mgr STEFAN RADLIŃSKI, (syn znakomitego podróżnika, geografa i autora podręczników szkolnych, prof. TADEUSZA RADLIŃSKIEGO), dokonał w latach 1932—1933 pierwszych eksportów do Anglii szynek z POLSKI tzw. „zielonych“ oraz — w puszkach blaszanych, zaznajamiając rynek z tymi tam nowymi artykułami na własny koszt i ryzyko i szeroko otwierając drzwi dobrą i sprężystą akcją swoją kwitnacemu obecnie eksportowi polskiemu. Taką robotę pionierską dla polskiej cebuli na rynku angielskim dokonał prezes POLSKIEGO ZWIĄZKU PRODUCENTÓW WARZYW, TADEUSZ KUBALSKI w oparciu się o prof. S.G.G.W. inż. dr EMILĘ CHROBOCZKA. Przypisek Redakcji.

Józef Gerald-Wyżycki

Borówka czernica (*Vaccinium Myrtillus*)

Krzewina półokciowa; pręty graniaste, proste, gałęziste; liście jajowo-lancetowane, ząbkowane, krótko-ogonkowe, na zimę opadające; kwiaty na dół zwisłe, kuliste, białoczerwone; owoc, jagoda, gdy dojrzeje ciemno-błękitna. Rośnie wszędzie w lasach, zarosłach i na krzaczastych odłogach; kwitnie w maju.

Jagody dojrzałe trzymają się 4 — 5 tygodni na gałązkach, mają smak słodkawo-kwaskowaty, przyjemny, przeto ich wiesniacy obficie używają. Do stołowego użycia robią się z nich z cukrem lub miodem smaczne powidła. Sok z nich wygnieciony, z miodem lub cukrem -przesmażony, do podobnego służy użycia... W lekarstwach czernice tak surowe, jako też suszone mają własności jagodnie ściągające; stąd użycie ich

zalecają szczególnie osobom podległym bieguncie ciągłej (*Diarrhoea habitualis*). W tym celu czernice suszone gotują się z wodą, i odwaru tego pije chory po filiżance, jednak bez cukru. Suszone czernice używają się także z wielkim skutkiem w biegunkach bydła domowych. Osoby skłonne do obstrukcji żołądka powinny się strzec pożywania czernic. Liście używane jak herbata, przyjemny i orzeźwiający dają napój. Sok wyciśniony z jagód czernic farbuje zaprawne ałunem materię wełniane i jedwabne kolor fioletowym; lniane, pięknym błękitnym; łaźnia alkaliczna czyli potażowa robi na płótnie błękit ciemniejszym, wełna zaś zatrzymuje zawsze fioletowe cieniowanie; kwasy mineralne dają tak farbowanym materiom kolor czerwony, płyny alkaliczne zaś

przy dłuższym nieco wpływie, kolor piękny brunatny, trwały; siarczan miedzi (koperwas) i galas z sokiem czernic dają na welnie kolor ciemnognanatowy, tak, iż sok czernic może wysmienicie służyć za podstawę miasto drzewa brazylii w farbowaniu na czarno i granatowo. Funt 1 jagód gotowanych z 1 łutem akunu i ½ łutem popiołu miedzianego, daje przydatną dla malarzy farbę purpurową. Podobną farbę otrzymać można ze zmieszania soku czernic z ¼ częścią wapna, grynszpanu i salamoniaku; mieszanina tę zlewa się do pęcherza i zawieszca w powietrzu do wysuszenia. Suszone czernice służą do farbowania wszystkich prawie czerwonych gatunków wina, które z handlu zagranicznego do nas przychodzą. Farbowanie to odbywa się częstokroć w portach, skąd się wino wysyła na morze, częścią w kraju, z którego pochodzi. Farbowanie to

bynajmniej nie jest szkodliwym zdrowiu, jeśli odbywa się bez dodatku akunu, z tym zaś dodatkiem sprawia uporczywe zatkanie żołądka. Na ten koniec, oprócz krajowych, znaczna ilość suszonych czernic wprowadza się corocznie do Francji z krajów ościennych. Sok jagód czernic wygnieciony i poddany fermentacji, wysmienitą daje gorzałkę; 10 miar jagód dają 1 miarę wybornej gorzałki, gdy lato jest suche; w mokre lata potrzeba jagód miar 12, aby otrzymać 1 miarę gorzałki.

Krzew czernicy mógłby też w ogrodach użytym być do osadzania rabat i kwater kwiatowych miasto bukszpanu niełatwo znoszącego ostrość naszej zimy.

Jest to przedruk rozdziału nr 123 z dwutomowego dzieła „Zielnik Ekonomiczno-Techniczny“. Wilno, 1845, T. I, str. 207—208.

RADA HANDLU ZAGRANICZNEGO

PROJEKT INSPEKTORATU STANDARYZACYJNEGO, OPACOWANY NA PODSTAWIE LUSTRACJI TRANSPORTÓW EKSPORTOWYCH OD R. 1937 I Z DOŚWIADCZEŃ CZOŁOWYCH EKSPORTERÓW.

Przepisy standaryzacyjne, obowiązujące przy eksporcie świeżych czarnych jagód za granicę.

1. **SUROWIEC.** Jagody, przeznaczone na eksport, winny być suche, świeże i nie zwiędnięte.

Jako jagody suche określa się te, które są zrywane w suchej porze dnia, względnie nie wcześniej jak co najmniej 6 godzin po deszczu.

Jagody świeże są to owoce zerwane i załadowane do wagonu kolejowego co najmniej w ciągu 18 — 20 godzin po zbiorze.

Uwaga: Owoce zerwane podczas deszczu, bądź też krótko po deszczu ulegają łatwemu zapleśnieniu i rozkładowi i nie wytrzymują więcej jak max. 48 godzin transportu kolejaj.

2. **ZBIÓR JAGÓD.** Jagody czarne, przeznaczone na eksport należy zbierać ręcznie do zbiorników (łubianki wzgl. koszyki) płytkich i zabezpieczonych przed zgnieceniem. Pojemność jednego zbiornika nie powinna przekraczać 5—6 kg jagód.

Zbieranie jagód przy pomocy t. zw. grzebieni jest niedozwolone, ponieważ kaleczy owoc, przez co tenże traci sok, powodując jego zawilgocenie oraz niszczy rośliny.

3. **OCZYSZCZANIE I PAKOWANIE SUROWCA DO ŁUBIANEK.** Jagody pakowane do łubianek winny być oczyszczone i możliwie wolne od zanieczyszczeń naturalnych, jak: igliwie, liście, resztki ściółki leśnej, piasku itp.

Każda łubianka winna zawierać netto 6 lbs. jagód, t. zn. 2.700 gr. Waga brutto każdej łubianki winna wynosić 3 kg.

4. **OPAKOWANIE.** Łubianki, przeznaczone do pakowania jagód, winny być czyste i wykonane z drewna niesekatego i szczerlnie plecione w ten sposób, aby nie było wol-

nych przestrzeni, przez które jagody mogłyby się wydostawać na zewnątrz. Uchwyt winien być mocno przytwierdzony, aby wytrzymywał co najmniej dwudziestokrotne przeładowanie napełnionej łubianki.

Wewnętrzna część łubianki winna być gładka, bez ostrych krawędzi i końców, aby udaremnić okaleczenie jagód i związane z tym zawilgocenie i psucie się.

Wprowadza się jedną wielkość łubianek o następujących wymiarach wewnętrznych i wadze tarra:

wielkość A):

długość łubianki	360 — 365 mm
szerokość	140 — 145 mm
głębokość	105 — 110 mm
waga łubianki średnio	250 gr

5. **CECHOWANIE ŁUBIANEK.** Na każdej łubiance, przeznaczonej na eksport, winna być umieszczona cecha, określająca znak firmy eksportującej. Cecha winna być umieszczona na środku uchwyty łubianki. Poza tym dopuszcza się umieszczanie dodatkowych cech w innych widocznych miejscach, przy czym w razie umieszczenia jakichkolwiek napisów, winny one być uprzednio uzgodnione i zatwierdzone przez INSPEKTORAT STANDARYZACYJNY R. H. Z.

6. **TRANSPORT JAGÓD DO MIEJSCA ZAŁADOWANIA.** Jagody winny być przewożone z miejsca zbioru do stacji załadowania w sposób zapobiegający ich zgnieceniu. Kosze z jagodami winny być umieszczone w środkowej części wozu, nie zaś bezpośrednio nad osiami.

7. **WAGONY KOLEJOWE.** Do transportów jagód eksportowych mogą być używa-

ne wagony wyłącznie kryte lub wagony-lodowne o otwartych wentylatorach.

W zwykłych wagonach krytych drzwi i okna winny być dla lepszej cyrkulacji powietrza otwarte i zabezpieczone kratą, którą zaleca się pokryć rzadką tkaniną, chroniącą produkt przed zakurzeniem i zapiaszczeniem podczas przewozu. W żadnym wypadku nie mogą być stosowane do eksportu jagód wagony otwarte lub t. zw. gęsiarki. Wagony z jagodami winny być wysyłane wyłącznie jako przesyłki pospieszne—przyspieszone przy pociągach osobowych.

Uwaga: Przy stosowaniu wagonów-lodowni należy położyć specjalny nacisk na dobre wysuszenie produktu. Nadają się tylko jagody zebrane w okresach suszy. Owoce niedostatecznie obsuszone ulegają w wagonie-lodowni łatwemu zapleśnieniu. Transport taki w stosunkowo krótkim czasie ulega całkowitemu zepsuciu.

Wagony - lodownie. Wagon - lodownia winien być zaopatrzony w lód i ochłodzony przed załadunkiem towaru. W każdym zaś razie w chwili wysyłki wagonu do stacji załadawczej zbiorniki na lód winny być pełne.

Na jeden wagon należy liczyć 2,5 — 3 ton lodu.

Dla dłuższego utrzymania chłodnej temperatury zaleca się dodawanie do lodu soli (na 100 kg lodu 3 kg soli).

8. ŁADOWANIE ŁUBIANEK DO WAGONÓW KOLEJOWYCH. Jagody w łubiankach winny być ładowane do wagonów kolejowych w możliwie chłodnej porze dnia, tak, aby w chwili załadowania były możliwie ochłodzone.

Łubianki w wagonach ładuje się warstwami na przemian, tak, aby umożliwić łatwy dostęp i przepływ powietrza i uchronić przed obluźnieniem podczas transportów i przetaczania wagonów i w tym związanego zgniatania dolnych warstw.

W jednym wagonie nie powinno być więcej jak 1500 — 2000 łubianek (4,5 — 6 ton) przekładanych na wysokość 6—8 warstw.

9. TRANSPORT STATKIEM. Eksporter winien dołożyć wszelkich starań, aby przy przeładunku towaru z wagonu kolejowego na statek—produkt był zabezpieczony przed zwilgoceniem, oraz aby przeładunek odbywał się możliwie szybko i nie powodował zagrzania się produktu. Nadto jagody winny być załadowane do wierzchnich komór podpokładowych. Komory te winny być chłodzone, w każdym zaś razie silnie wentylowane, aby zapobiec zatechnięciu produktu.

Eksporterzy zobowiązani są do stałego instruowania swoich przedstawicieli zagranicznych, aby przy wyładunku transporty jagodowe były zabezpieczone przed niekorzystnymi dla jakości wpływami atmosferycznymi, jak np. deszczem itp.

10. ZMIANY OPAKOWAŃ. Przy wywozie jagód dla celów specjalnych, na żądanie odbiorcy dostarczanie jagód w innych opakowaniach jest dopuszczalne za uprzednim powiadomieniem INSPEKTORATU.

11. ZNAKOWANIE ŁUBIANEK. Łubianki winny być znakowane na węższej ściance czarnym tuszem pierwszą literą polskiej nazwy kraju przeznaczenia, a mianowicie: Niemcy — N, Anglia — A, Holandia — H, Belgia — B, Szwajcaria — S itd.

DO WYSADZANIA WE WRZEŚNIU

Byliny i cebulki kwiatowe
Piwonie
Drzewa i krzewy szpilkowe
Truskawki
Rabarbar grubołądowy

DO WYSADZANIA W PAŹDZIERNIKU

Drzewa owocowe i ozdobne
Krzewy owocowe i ozdobne
Rośliny żywopłotowe
Podkładki lilaków i czereśni

d o s t a r c z a j ą

SZKÓŁKI DRZEW I KRZEWÓW

BRONISŁAW GAŁCZYŃSKI i JAN SŁASKI, PIASECZNO k/Warszawy
WL. JAN SŁASKI

Katalog na rok 1939/40 wysyłamy bezpłatnie po nadesłaniu adresu.

Dr Władysław Rogowski

Związek Właścicielei Sadów

„Nie tego zwirz, co go liczy,
ino tego, co mu kwiczy“.

Zbójnicko-„łowieckie“ przysłowie
SABAŁY z Tatr.

Tak właśnie jest w polskim sadownictwie: drzewa sady, pielęgnuje, pieniądze i pracę wkłada; dziedzic z dworu, chłop ze wsi, ksiądz pleban, profesor akademii, nauczyciel szkoły ludowej, rozkochany w sadzie doktor medycyny lub praw, „fachowy pomolog“, a owoce zbiera i zyski... Żyd-dzierżawca.

Jeżeli sadownictwo u nas ma być wyrazem **intensyfikacji rolnictwa polskiego**, a bogacić się ma na tej intensyfikacji **społeczność żydowska**, lokująca zyski w czynszowych kamienicach miast naszych, które, dzięki temu, stają się nie-polskie, to trzeba zapytać, co o takim układzie ekonomicznym sądzi fachowy ekonomista, od roku 1924 **dyrektor biura ekonomicznego ZWIĄZKU POLSKICH ZRZESZEŃ OGRODNICZYCH**, mgr ALEKSANDER GIRDWOYŃ? Wszakże to on właśnie nosi swój autorytet imieniem sadownictwa do wszelkich instytucji i osób miarodajnych w POLSCE, wpływając przemownie na powstawanie i rozwój inicjatyw, przepisów prawnych, uruchamiania i obiegu kredytów oraz kwalifikowania ludzi.

Jakże cenny byłby bilans pracy **biura ekonomicznego ZWIĄZKU POLSKICH ZRZESZEŃ EKONOMICZNYCH** na jubileusz piętnastolecia istnienia tej instytucji (1924—1939) dla ustalenia, co konkretnie dała ona sadownictwu polskiemu?

* * *

Nie mając gotowych cyfr¹⁾, a licząc na to, że nas p. mgr GIRDWOYŃ autorytatywnie poprawi, w imię dobra publicznego, probujemy zrobić mały obrachunek.

Roczna produkcja wydzierżawianych owocujących drzew w sadach (bez krzewów jagodowych) w POLSCE wynosi około 300 milionów kilogramów. Rocznie dosadzamy obecnie około 5 milionów drzew. — Co i kto dostaje obecnie z tych sadów? Dodajmy, że wkłady robi tylko ludność polska.

Dzierżawcy zatrudniają w sadach rocznie około 250 tysięcy ludzi. Licząc, że czynni są oni w swej pracy po 185 dni w roku (od I.V. do I.XI.) i wyciągają w naturze żywność, ocenianą na 40 groszy dziennie, to wynikałoby z tego, że społeczność żydowska wyciąga przez sady ze wsi polskiej około 20 milionów złotych rocznie. (Nie liczymy tu

zysków ubocznych, a w żadnym razie nie-małych).

Dzierżawcy ci wpłacają za arendy około 100 milionów złotych. (Cyfra bardzo „optymistyczna“, gdyż w wielu dzielnicach POLSKI płacą za 1 kg jabłek do 8 groszy; za wiśnie płacono w roku 1938 od 2 gr za 1 kg). Oprocentowanie tego kapitału kalkuluje się dzierżawcom najmniej 300%, z czego wynika, że obracają oni kapitałem 300 milionów złotych, gdy wieś dostaje efektywnie około 80 milionów tylko.

* * *

Taki stan rzeczy jest wynikiem:

A) Specjalizowania się wyłącznie ŻYDÓW w POLSCE w zakresie: 1) oceniania sadów i przewidywania ich plonowania w danym sezonie²⁾; 2) zbioru owoców w najwłaściwszym dla tego celu czasie; 3) pakowania; 4) sortowania; 5) przechowywania; 6) transportu; 7) rozprowadzania po terenie i 8) sprzedaży owoców.

B) Myślenia żytnio - kartoflanego naszych rolników, wprowadzających do swego doboru roślin uprawnych — materiał sadowniczy, który w zboża i kartofle wtolerowują, jak użytkowy chwast, nie umiejąc wykorzystać jego plonowania i nie znajdując czasu na tę czynność uboczną w gospodarstwie rolnym — u chłopów czy dziedziców, a w gospodarstwie doświadczalnym — u miłośników. Wszyscy oni razem z „fachowymi pomologami“ w najlepszym razie umieją ocenić jakość owoców pomologiczną, rzadziej spożywcza, ale nie to w a r o w a .

C) Braku polskiej organizacji kupieckiej i bankowej, co, przy braku płynnej gotówki u producentów, tworzy nawykową ich skłonność do ryczałtowej sprzedaży plonów na pnii i w pęczkach kwiatowych.

Dla przedstawienia tych stosunków w sadownictwie polskim tak, by plonami dysponował producent i by on właśnie miał z nich

²⁾ Szukaliśmy w latach 1929—1930 ze ś. p. BRONISŁAWEM GAŁCZYŃSKIM w całej POLSCE sadowniczego brakarza POLAKA i nie znaleźliśmy; z całą natomiast łatwością znaleźliśmy licznych pierwszorzędnych sadowniczych brakarzy ŻYDÓW, których dostarczyła nam centrala żydowskiego banku I. C. A., prowadząca akcje: giełdową, ustalającą dzierżawne ceny jednostkowe, instruktorską, kredytową i warantową. Gdzie jest taka instytucja polska? A czy p. mgr GIRDWOYŃ zna działalność banku I. C. A. — dziś ukrytego w swych ekspozyturach terenowych pod różnymi firmami, oraz czy zna metodę szkolenia i organizowania fachowców rzemieślniczych i rolnych typu ANTOKOLSKIEGO? A czy, nie zainteresował się p. mgr GIRDWOYŃ skąd się wzięła taka instytucja, jawnie organizująca osadnictwo żydowskie, w Palestynie. Przecież tam mówią po polsku. To ta właśnie centrala przysłała do POLSKI plony sadownicze osadników, a „naszych“ wychodźców, w postaci przewybornych pomarańcz jaffańskich, grep fruitów, mandarynek i klementynek.

¹⁾ Patrz „Przypisek Redakcji“ na str. 173—174 w Nr 4 tomu II. miesięcznika „SAD i OWOCE“.

korzyść, realizując podstawowy cel intensyfikacji rolnictwa w POLSCE, potrzebna jest handlowa akcja polska.

Ze taka akcja jest możliwa mówi o tym, wyemancypowana w lwiej części od pachciarza, polska akcja maślarsko - serowarsko - mleczarska oraz, w znacznej już części, jajczarska i drobiarska.

* * *

Oto „gleba i klimat“, tworzące środowiskowe powstanie ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy CENTRALNYM TOWARZYSTWIE ORGANIZACJI i KÓLEK ROLNICZYCH w Warszawie, przy ulicy Kopernika 30^a).

Powstała ta akcja, jako poczynanie polskie, BOŻE broń nie antysemitki. Chodzi o to, by ten, co łoży pieniądze i pracę, miał dochody. Tu można powtórzyć przebojowe myśli MARSZAŁKA EDWARDA ŚMIGŁEGO RYDZA, skierowane do Niemców, a wypowiedziane w JEGO mowie na 25-lecie czynu BŁONIOŃ POLSKICH, wygłoszonej na Błoniach w Krakowie w dniu 6 sierpnia 1939 r.

„I niech nikt nie sądzi, że nasza miłość OJCZYZNY ma mniejsze prawa i mniejsze nakłady obowiązków, aniżeli jego miłość OJCZYZNY“.

„... niema takiej mocy, któraby nas przekonała, że pokój to jest takie słowo, które dla jednych oznacza brać, a dla drugich dawać.“

Chcemy, by z tego, co WOJTEK zapracuje, przede wszystkim WOJTEK jadł, kapitalizując siły na rozwój swego warsztatu rolnego, dla dobra, pożytku i obrony OJCZYZNY.

* * *

Tę sytuację i potrzebę zasadniczej w sadownictwie polskim reformy uświadomili sobie czołowi działacze CENTRALNEGO TOWARZYSTWA ORGANIZACJI i KÓLEK ROLNICZYCH Pp.: prezes senator WŁADYSŁAW MAŁSKI, vice-prezes senator PIOTR OLEWIŃSKI i dyrektor inż. STANISŁAW CHYLIŃSKI, angażując dla akcji w tym dziale młodego i zdolnego, oraz pełnego inicjatywy inżyniera-ogrodnika, JERZEGO WIERSZYŁŁOWSKIEGO, który wziął się pilnie do studiów nad tym zagadnieniem, czynnie wspomagany przez kierownika wydziału ekonomicznego C.T.O. i K.R. inż. NEKANORA KUŹMIŃSKIEGO.

Wobec tych studiów było: 1) opracowanie sytuacyjne zagadnienia; 2) szkicowy plan realizacyjny; 3) zorganizowanie w marcu 1939 r. pierwszych kursów instrukcyjnych dla 100 PRZODOWNIKÓW SADÓW-

NICZYCH z obszaru całej RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ; 4) zorganizowanie i uruchomienie SZKOLENIOWEGO PUNKTU SPRZEDAŻY DLA PRZODOWNIKÓW OGRODNICZYCH w Warszawie na Placu Mirowskim (działka 45), której uzyskanie od ZARZĄDU STOLECZNEGO MIASTA WARSZAWY odbyło się przy czynnej pomocy, prezesa CENTRALNEGO ZWIĄZKU MŁODEJ WSI, inż. STANISŁAWA GIERATA i przy poparciu władz C.T.O. i K.R.; ten szkoleniowy punkt objął dla ustalenia kierunku pracy i podkreślenia osiągnięcia do sprawy samych PRZODOWNIKÓW OGRODNICZYCH na własne dobrorowolne ryzyko, prezesa STOWARZYSZENIA PRZODOWNIKÓW OGRODNICZYCH, STANISŁAW GUTOWSKI; 5) nawiązanie współdziałania z hurtownią „OWOC WOŁYŃSKI“ w Warszawie, której dyrektor, p. BOGUSŁAW MIELNICKI, wspomaga akcję programową, ułatwiając opracowanie ustosunkowania się ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW do podlegających jego kontroli hurtowni; 6) zorganizowanie ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW na zjeździe delegatów O.T.O. i K.R. z całej POLSKI w dniu 3 lipca rb., i powołanie władz ZWIĄZKU wstępnej konferencji, odbytej w dniu 24 czerwca rb.³⁾; 7) Zorganizowanie oraz w dniu 7 sierpnia rb. zarejestrowanie pierwszej w POLSCE OGRODNICZEJ CHRZEŚCIJAŃSKIEJ KASY BEZPROCENTOWEJ z siedzibą w ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C.T.O. i K.R. (Warszawa, Kopernika 30, pierwsze piętro, pokój 121).

Tę spreżystą akcję władz naczelnych C.T.O. i K.R., której z ramienia MINISTERSTWA ROLNICTWA i REFORM ROLNICZYCH patronuje inż. ZOFIA MORACZEWSKA w ten fachowy i obywatelski sposób, jaki cechuje ludzi wiedzy i osobistego doświadczenia w twórczej pracy, poparł: ZARZĄD STOLECZNEGO MIASTA WARSZAWY w osobach Pp.: wiceprezidenta inż. JANA POHOWSKIEGO, dyrektora miejskiej inspekcji handlowej, p. ZENONA HARTMANA oraz inspektora MIECZYŚLAWA KACZYŃSKIEGO; komisarz RZĄDU stołecznego miasta Warszawy, wojewoda WŁADYSŁAW JAROSZEWICZ, wielki miłośnik i znawca sadownictwa; dyrektor naczelny ZWIĄZKU SPÓŁDZIELNI ROLNICZYCH i ZAROBKOWO - GOSPODARCZYCH mgr ADAM NOWAKOWSKI oraz PAŃSTWOWY BANK ROLNY, gdzie szczególnie dużo znajomości sprawy, zainteresowania i życzliwości dla niej okazali Pp.: prezes dr MAURYCY JAROSZYŃSKI, dyrektor kredytowy, p. PIOTR BERDECKI, dyrektor oddziału głównego, p. CZESŁAW KADENACY, szef wydziału krótkoterminowego, p. WŁADYSŁAW LUDKIEWICZ, zastępca szefa wydziału przemysłu rolnego, p. WIKTOR STRANC, inspektor kas komu-

³⁾ Pisaliśmy o powstaniu w dniu 24 czerwca 1939 r. ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C. T. O. i K. R. w Nr 2 (sierpniowym) tomie III „SAD I OWOCE“ na str. 84.

nalnych, p. JÓZEF RADWAŃSKI i szef WIESŁAW CZERMŃSKI.

Sprawą poczyną ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADOW zainteresował się żywo POWSZECHNY ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH z uwagi na omawiane ubezpieczenie właścicieli sadów od klęsk żywiołowych.

* * *

Wyrażając najwyższą radość z powodu powstania polskiej handlowej akcji w sadownictwie, nie wątpimy w to, że skupi ona wszystkich producentów w POLSCE, a przede wszystkim świątliwych posiadaczy dużych sadów, którzy we własnym interesie i w interesie dobra PAŃSTWA, chętnie poddadzą

się rygorom, normującym ich czynności w sadach dla przygotowania najlepszej jakości towaru owocowego i w ten sposób dadzą podstawę do racjonalizacji produkcji sadowniczej, a tym samym umożliwią planowanie: co, gdzie i jak uprawiać.

To będzie rejonizacja, oparta na kupieckiej i przemysłowej ocenie plonów, prowadząca do najwyższej wydajności: ziemi, pracy i wkładów materialnych.

Serdeczne życzenia najpomyślniejszej pracy i najlepszych wyników dla dobra wsi polskiej i polskiego rolnictwa składamy Pp. PRZODOWNIKOM OGRODNICZYM, tworzącym pierwszą kadre pionierów handlowego owocarstwa w POLSCE.



Wykładowcy i słuchacze kursów owocarskich dla przodowników ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADOW przy C.T.O. i K.R., odbytych w marcu 1939 r. w Warszawie.

W rzędzie pierwszym (od lewej do prawej) siedzą P.P.: 1. instruktor STANISŁAW GUTOWSKI; 2. wykładowca z PAŃSTWOWEGO BANKU ROLNEGO, inspektor LECH MAJERANOWSKI; 3. profesor S. G. G. W. dr WŁODZIMIERZ GORJACZKOWSKI; 4. dyrektor C. T. O. i K. R. inż. STANISŁAW CHYLIŃSKI; 5. naczelnik wojewódzkiego biura FUNDUSZU PRACY MARIAN BUKOWSKI; 6) wykładowczyni inż. HALINA CZERMŃSKA; 7. wykładowczyni STANISŁAWA JABŁONOWSKA; 8. kierownik kursów, sekretarz generalny ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADOW inż. JERZY WIERSZYŁOWSKI.

PRZODOWNICY OGRODNICZY — uczestnicy kursu P.P.: 1. Aleksiejczyk Anna, 2. Banczer Michał, 3. Bednarek Władysław, 4. Borysik Jan, 5. Borzecki Wojciech, 6. Brojek Tomasz, 7. Budyta Bolesław, 8. Bury Stanisław, 9. Celiński Leon, 10. Chłopicka Janina, 11. Cichy Jakób, 12. Cichy Józef, 13. Cichy Szczepan, 14. Cieśliński Antoni, 15. Ciseł Stefan, 16. Cypryak Wacław, 17. Czech Jan, 18. Dadej Eugeniusz, 19. Dębicka Józefa, 20. Dobrzyński Henryk, 21. Dragan Karol, 22. Dudek Eugeniusz, 23. Dudkowski Władysław, 24. Gałaj Roch, 25. Geroń Jan, 26. Giziewicz Henryk, 27. Głuszkowski Mateusz, 28. Góralówna Aniela, 29. Grzyb Władysław, 30. Gutowski Stanisław, 31. Henke Bogumił, 32. Hołowaty Aleksy, 33. Honor Józef, 34. Iskra Stanisław, 35. Jankowski Józef, 36. Jemioł Józef, 37. Kamiński Florian, 38. Kaźmierski Jan, 39. Klimkowski Józef, 40. Klimkowski Stanisław, 41. Kokoszko Eugeniusz, 42. Kołodziejski Antoni, 43. Kołucki Michał, 44. Kondratczyk Teodor, 45. Koszuda Jan, 46. Krawczyk Stanisław, 47. Kryskiewicz Sylwester, 48. Kukiełka Władysław, 49. Kwapisz Helena, 50. Kwiatkowski Andrzej, 51. Lenarcik Bronisław, 52. Lenarcik Stefan, 53. Leszczyński Leopold, 54. Macior Piotr, 55. Majstruk Mikita, 56. Malecki Franciszek, 57. Mazurek Zygmunt, 58. Micieliwa Michał, 59. Mikołajewski Aleksander, 60. Misztal Kazimierz, 61. Morełowski Jan, 62. Okraska Jan, 63. Ofierowicz Michał, 64. Panka Bolesław, 65. Pawelec Jan, 66. Pietraszek Szczepan, 67. Plichta Marta, 68. Plichta Władysław, 69. Regent Wawrzyniec, 70. Romanowski Ignacy, 71. Roszczyk Alfred, 72. Rudel Franciszek, 73. Rudelski Józef, 74. Rudowicz Kazimierz, 75. Rusinowski Józef, 76. Sala Franciszek, 77. Sawicka Eleonora, 78. Sergel Józef, 79. Sochaj Jan, 80. Strzelczyk Wacław, 81. Suracki Edward, 82. Surowiecki Stefan, 83. Szewczyk Jan, 84. Szewczyk Piotr, 85. Szmidt Jan, 86. Szymanek Jan, 87. Szymczyk Jan, 88. Tarkowski Władysław, 89. Terlecki Roman, 90. Traczyk Henryk, 91. Tyliński Ignacy, 92. Walentyłowicz Czesław, 93. Wasioła Konstanty, 94. Widlak Edward, 95. Wiszniewski Serafin, 96. Wołoszczuk Jan, 97. Wrona Jan, 98. Wrona Michał, 99. Wrona Stanisław, 100. Zajac Bronisław.

5

2

1

3

4



6

Fragment ze zjazdu ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C.T.O. i K.R. odbytego w **Warszawie** w dniu 3 lipca 1939 roku: Członkowie nowego zarządu:

1. Prezes prof. ZDZISŁAW LUDKIEWICZ; 2. poseł SZYMON PYSZKO; 3. pułk. IGNACY LUBICZ-SADOWSKI; 4. dyr. C. T. O. i K. R. inż. STANISŁAW CHYLIŃSKI; 5. sekr. gen. inż. JERZY WIERSZYŁOWSKI. 6. instr. STANISŁAW GUTOWSKI.

Inż. Jerzy Wierszyłowski — Warszawa.

Kto są przodownicy ogrodnicy Związku Właścicieli Sadów przy C. T. O. i K. R.?

Sprawa PRZODOWNIKÓW OGRODNICZYCH jest jednym z podstawowych zagadnień w akcji organizacyjnej ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW. Wiąże się ona również z zasadami działalności CENTRALNEGO TOWARZYSTWA ORGANIZACJI i KÓŁEK ROLNICZYCH, na której czoło wysuwa się wychowanie szczerego i uczciwego działacza wiejskiego o odpowiednim poziomie wiedzy gospodarczej.

Z powyższego wynika, że PRZODOWNIK OGRODNICZY musi być **nietylko** dobrym fachowcem wiejskiego pochodzenia, ale również działaczem społecznym, który wiedzę swą chętnie będzie dzielił z sąsiadami.

Jak wygląda schemat organizacyjny ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C. T. O. i K. R. i jak będzie wyglądała praktyczna działalność PRZODOWNIKA OGRODNICZEGO w ramach organizacyjnych ZWIĄZKU?

Schemat organizacyjny ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C. T. O. i K. R. jest projektowany następująco:

Organizacją centralną, działającą przy C. T. O. i K. R. jest ZWIĄZEK WŁAŚCICIELI SADÓW.

Ogniw wojewódzkich do czasu pogłębienia akcji organizacyjnej w terenie nie przewiduje się.

Na szczeblu powiatowym działa POWIATOWY ZWIĄZEK WŁAŚCICIELI SADÓW, względnie kilka REJONOWYCH ZWIĄZKÓW WŁAŚCICIELI SADÓW bezpośrednio związanych z CENTRALĄ.

Przy KÓŁKACH ROLNICZYCH o **dużym** nasileniu sadownictwa tworzy się KOŁA WŁAŚCICIELI SADÓW, przynależne do POWIATOWEGO, względnie REJONOWEGO ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW.

Przy KÓŁKACH ROLNICZYCH o **małym** nasileniu sadownictwa działają trzej PRZODOWNICY OGRODNICZY, delegowani na **miesięczne** zebrania, urządzone przez REJONOWY, względnie POWIATOWY ZWIĄZEK WŁAŚCICIELI SADÓW.

PRZODOWNICY, delegowani przez ZARZĄD KÓŁKA ROLNICZEGO, są szkoleni pod względem fachowym na specjalnych odprawach. Odprawy te urządza co miesiąc ZARZĄD POWIATOWEGO względnie REJONOWEGO ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW w porozumieniu z INSTRUKTOREM OGRODNICZYM **IZBY ROLNICZEJ** na podstawie instrukcji ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C. T. O. i K. R.

Na odprawie omawiane są bieżące prace w sadzie, dotyczące tak **pielęgnacji**

drzew owocowych, a więc: cięcie, przeszczepianie, opryskiwanie drzew, przerzadzanie owoców itp., jako też **umiejętnego przygotowania owoców na sprzedaż**, obejmującego: zbiór, sortowanie, pakowanie, przechowywanie owoców itp., oraz **przerób owoców na marmelady** sposobem gospodarskim na potrzeby własne i KÓŁKA ROLNICZEGO.

Poza instrukcjami i wydawnictwami, ZWIĄZEK WŁAŚCICIELI SADÓW przy C. T. O. i K. R. urządzić będzie **specjalne kursy dla członków ZARZĄDU POWIATOWEGO**, względnie **REJONOWEGO ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW (PRZODOWNIKÓW POWIATOWYCH)**, na których będą omawiane praktyczne zastosowania instrukcji w oparciu o najnowsze zdobycze naukowe w owocarstwie.

Już przeszkolono na specjalnych kursach w **Warszawie**, w marcu br. 100 przodowników ogrodniczych z całej POLSKI. Stanowią oni będą początkową kadrę pomocniczą INSTRUKTORA OGRODNICZEGO IZBY ROLNICZEJ, względnie **samopomoc zawodową** (tam, gdzie nie ma instruktorów) na terenie POWIATOWEGO względnie REJONOWEGO ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW. Będą oni przekazywali swą wiedzę na odprawach PRZODOWNIKOM OGRODNICZYM KÓŁEK ROLNICZYCH, a ci ostatni będą

prowadzili akcję społeczno - oświatową wśród szerokich rzesz rolników na zebraniach KÓŁEK.

Na tej zasadzie KÓŁKO ROLNICZE zawsze będzie miało odpowiedź na zagadnienia sadownicze, nawet w nieobecności INSTRUKTORA OGRODNICZEGO IZBY ROLNICZEJ, nie mówiąc już o tym, że instruktor będzie miał ułatwioną pracę, bo teren będzie z grubsza przygotowany do prac specjalnych w sadownictwie, których życie coraz więcej wymaga.

Dotychczasowe wyniki pracy PRZODOWNIKÓW OGRODNICZYCH, przeszkolonych na kursach owocarskich, każą przypuszczać, że wyłonią oni z siebie szereg dobrych fachowców, którzy walnie przyczynią się do wyrugowania drogiego pośrednictwa żydowskiego.

Skorzystają na tym nasze sady, tak pod względem ilościowym, jak i jakościowym, nie mówiąc o tak poważnym zagadnieniu, jakim jest choć częściowe przyczynienie się do likwidacji nadmiaru niezatrudnionych rąk roboczych na wsi. Ręce te powinny również znaleźć pracę w owocarstwie. Nie obejdzie się przy tym bez pewnych wkładów pieniężnych ze strony PAŃSTWA i SPOŁECZEŃSTWA, ale oprocentowanie tych wkładów napewno odbije się korzystnie na **bilansie gospodarstwa narodowego**.

BIBLIOTECZKA MIESIĘCZNIKA

»SAD i OWOCE«

Inż. dr JAN SLASKI

- | | |
|---|------|
| 1. Podstawowe wytyczne dla zakładających i właścicieli sądów, Warszawa 1936 | 0.60 |
| 2. Projektowanie sadu, Warszawa 1936 | 1.50 |
| 3. Zakładanie sadu, Warszawa 1936 | 0.60 |
| 4. Pielęgnowanie sadu, Warszawa 1936 | 0.75 |
| 5. Formowanie i przycinanie drzew owocowych, Warszawa 1937 | 1.05 |
| 6. Sadownictwo karłowe, Warszawa 1937 | 3.50 |
| 7. Agrest i porzeczki — ich uprawa, zbiór i pakowanie. 1939. | 1.50 |
| 8. JULIUSZ FRIEDRICH: „Cukier krzepi“, Warszawa 1938 | 0.60 |
| 9. DR WŁ. ROGOWSKI: Korówka wełnista, najgroźniejszy wróg jabłoni, i jej topiele, Warszawa 1939 | 0.60 |
| 10. PROF. U. J. DR KAZIMIERZ ROUPPERT: Źródła azotu dla roślin, Warszawa 1939 | 0.60 |
| 11. INŻ. STANISŁAW ZALIWSKI: „Sady intensywne“. 1939. | 1.00 |
- Do nabycia w księgarniach, w administracji „Sad i owoce“ w Broniszowie i w firmie „Bronisław Gałczyński i Jan Slaski“, Piaseczno k/Warszawy.

Plon

to bogato ilustrowany miesięcznik rolniczo-ogrodniczy, pisany przystępnie i zrozumiale, zamieszczający artykuły wybitnych fachowców.

PLON — to rzetelny doradca i szczerzy przyjaciel rolnika, omawiający wszystko to, co przyczynić się może do postępu i ulepszeń w gospodarstwie oraz do dźwignięcia go ku większej dochodowości. O tym, jakie sprawy i zagadnienia porusza „Plon” — świadczą chociażby tytuły działów „Plonu”:

Praktyczne rady i wskazówki gospodarskie

Życie gospodarczo-rolnicze w liczbach

Wiadomości handlowe i rynkowe

Pożyteczne książki rolnicze

Życie organizacyjne wsi

W ogrodzie i w sadzie

Dla naszych gospodyń

Pytania i odpowiedzi

Z e ś w i a t a

Z k r a j u

i i n n e.

Z fachowych rad i wskazówek zamieszczanych w „Plonie“ korzysta obecnie przeszło 270 tysięcy stałych pronumeratorów z całej Polski. Ilość ta zwiększa się stale, gdyż „Plon“ dzięki swej taniości dostępny jest dla każdego bez wyjątku, kto tylko pragnie czytać i kształcić się.

Roczna prenumerata „Plonu“, to jest zapłata za wszystkie 12 numerów, wynosi **tylko 1 zł.** Kto nie miał dotychczas sposobności zapoznania się z „Plonem“, niech napisze do Administracji „PLONU“, Chorzów I, po numer okazowy.

„Ogrodnik“ – dwutygodnik ilustrowany, Warszawa

Na treść Nr 15/16 (zeszyt sierpniowy) składają się następujące artykuły:

Praca dzieci w ogrodzie jako czynnik wychowawczy Notatki dendrologiczne. Opłacalność owoców jagodowych. Zapomniany krzew owocowy. Róża Hollywood. Ogród publiczny. Uwagi o zadrzewieniu dróg publicznych w Polsce. Przetacznik—Veronica. Szczerbiec—Liatris. Żywopłoty z róż. Sadźmy więcej żywopłotów i szpalerów. Powojnik jesienny — Clematis paniculata. Zastosowanie ligustru. Uprawa melonów w gruncie. Przyczyny nieowocowania truskawek. Torebkowanie złocieni. Kalendarz robót ogrodowych na wrzesień. Plamistość strąków fasoli. Nowe wydawnictwa. Kronika. Z towarzystw i instytucji. Pytania i odpowiedzi. Kącik gospodarski. Praktyczne rady. Przepisy kucharskie. Sprawozdania targowe.

Bronisław Prawdzicki

Cyfry mówią i wołają

Mały rocznik statystyczny 1939 r. podał szereg bardzo pouczających danych cyfrowych o polskim handlu zagranicznym. Cyfry przywozu z zagranicy owoców i jagód jadalnych (tablica 19, str. 180) za ostatnie trzy lata od 1936 do 1938 przytaczam w całości dla łatwiejszego porównania:

		1936 r.	1937 r.	1938 r.
1. Bułgarja	milj. zł.	0,7	0,5	1,4
2. Grecja	„ „	1,9	2,2	2,4
3. Rumunja	„ „	1,2	1,5	2,4
4. St. Zjed.	„ „	2,4	1,6	1,8
5. Węgry	„ „	1,0	1,0	1,2
6. Włochy	„ „	4,1	12,3	15,7
Razem milj. zł.		11,3	19,1	24,9

W r. 1938 zapłaciliśmy prawie 25 milionów złotych w walutach obcych, a co za tym o taką olbrzymią sumę umniejsziliśmy nasz stan posiadania drogocennych walut. W r. 1938 zapłaciło nasze życie gospodarcze 25 milionów złotych obcym producentom. W sumie tej mieszczą się należności za takie też owoce i jagody, które moglibyśmy produkować u siebie i dla siebie. Pamiętajmy, że suma 25 milionów złotych stanowi prawie połowę wpłaconego w r. 1938 do SKARBU PAŃSTWA państwowego podatku gruntowego od mniejszej i większej własności rolnej, a więc na nasze stosunki jest to suma olbrzymia.

Polski organizm gospodarczy jest tworem nowym i jako taki musi wywalczać sobie warunki egzystencji i rozwoju. Pierwszą koniecznością w tym procesie jest dokładna znajomość zapotrzebowania krajowego.

Z zapotrzebowaniem tym, w znaczeniu przywozu do RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ przez porty Gdynię i Gdańsk, za-

znajamiają nas dane GŁÓWNEGO URZĘDU STATYSTYCZNEGO — w specjalnych zeszytach o handlu zagranicznym.

1. JABŁEK świeżych przywieźliśmy w r. 1938 — 10.839 q, za sumę 714.000 zł (przez Gdynię 3449 q, za zł 211.000), w r. 1937 przywieźliśmy 1512 q, za sumę zł 83.000; w r. 1939 przywóz nie zmniejszył się, gdyż w czasie od 1 do VI. 1939 r. przywieźliśmy 5339 q, za sumę zł 457.000. Jabłka sprowadzamy: z Włoch — 4480 q, z Kanady — 3046 q, z Rumunii — 2780 q, z Węgier — 415 q i z Danii — 82 q.

2. GRUSZEK świeżych przywieźliśmy w r. 1938 — 985 q (przez Gdynię — 6 q). Gruszki sprowadzamy głównie z Rumunii.

3. ŚLIWEK świeżych przywieźliśmy w r. 1937 — 15.239 q za 696.000 zł. W r. 1938 sprowadziliśmy 19.012 q za zł 1.059.000 (przez Gdynię 111 q). Śliwki sprowadzamy: z Włoch — 13.222 q, z Węgier — 4543 q, z Jugosławii — 1028 q, z Rumunii — 203 q.

4. ŚLIWEK SUSZONYCH (NIECUKRZONYCH) sprowadziliśmy w roku 1937 — 52.181 q za sumę zł 3.261.000, w r. 1938 — 66.333 q za 4.443.000 zł (przez Gdańsk 106 q, przez Gdynię 35.897 q). Importerami śliwek są: Stany Zjednoczone — 30.547 q, Jugosławia — 22.591 q, Rumunia — 7600 q, Portugalia — 4976 q, Niemcy — 455 q, Francja — 130 q i inni drobni. W r. 1939 — w czasie od 1 do VI, tj. w pierwszym półroczu, sprowadziliśmy 560 q; głównym importerem były Stany Zjednoczone.

5. WIŚNI i CZEREŚNI sprowadziliśmy w r. 1937 — 1547 q za 114.000 zł; w r. 1938 — 1.164 q za 123.000 zł. Głównymi dostawcami byli: Włochy — 813 i Węgry — 348 q. W r. 1939, w pierwszym półroczu, sprowadziliśmy wiśni i czereśni 668 q za 59.000 zł.

6. ORZECHÓW WŁOSKICH w r. 1937 sprowadziliśmy 5.728 q za 777.000 zł; w r. 1938 — 6.556 q za 1.139.000 zł (przez Gdynię — 641 q; przez Gdańsk — 65 q). Głównymi importerami były: Rumunia — 5695 q, Turcja — 225, Francja — 324 q,

Włochy — 139 q, **Portugalia** 97 q, i inni drobni. Import w czasie od 1.VI.39 r. wynosi 5.156 q — wobec 4.581 q — za tenże okres r. 1938.

7. **ORZECHÓW LASKOWYCH** przywieźliśmy w r. 1937—5.271 q za 1.067.000 zł; w r. 1938 — 6.061 q za 1.328.000 zł (przez **Gdańsk** — 581 q; przez **Gdynię** — 5.277 q). Głównymi importerami są: **Turcja** — 4.214 q, **Włochy** — 1.399 q, **Portugalia** — 329 q, i **Francja** — 119 q. Przywóz w roku 1939 wykazuje lekką zwyżkę w stosunku do r. 1938.

8. **WINOGRON ŚWIEŻYCH** sprowadziliśmy w r. 1937 — 44.312 q za sumę — 2.808.000 zł; w r. 1938 — 48.847 q za sumę 3.689.000 zł. Importerami **winogron świeżych** są: **Bulgaria** — 17.448 q, **Rumunia** — 16.345 q, **Grecja** — 3.842 q, **Holandia** — 3.923 q, **Włochy** — 3.779 q, **Węgry** — 2.303 q, **Jugosławia** — 555 q i inni drobni.

Dane przytoczone wskazują, jak dalecy jesteśmy jeszcze od sprawności gospodarczej. Ile pracy przed nami i jakie piękne i praktyczne przed nami zadania. Po prostu nie przychodzą na myśl te przeszkody, które mogą hamować dostarczanie na rynek potrzebnej ilości **śliwek suszonych**, a jednak **śliwki** sprowadzamy z zagranicy. **S p r o w a d z a m y t a k ż e s k ó r k i z p o m a r a ń c z, c y t r y n, m a n d a r y n e k (świeże, moczzone, solone, suszone) i to z Niemiec — 59 q, z Włoch — 181 q. A przecież pomarańcz i mandarynek sprowadzamy rocznie 230.217 q za sumę 12.799.000 zł głównie z Palestyny, bo 130.567 q — za sumę zł 6.333.000 zł, z Włoch — 80.649 q za 5.273.000 zł, z Hiszpanii — 8.715 q za sumę 527.000 zł. CYTRYN przywieźliśmy w r. 1938—123.725 q za 7.103.000 zł z Włoch i Palestyny. Czyżby więc zabrakło nam skórek pomarańcz i cytryn — czy też przedsiębiorczości? Musimy odpowiedzieć na cisnące się na usta pytanie: czy można zbędny import zahamować?**

Tak. Są organizacje producentów, które potrafiły na swoim odcinku gospodarstwa narodowego sytuację opanować, a nawet przejść do ofensywy.

Tenże **Rocznik Statystyczny** podaje, że w r. 1937 importowaliśmy 279 q **OGÓR-**

KÓW ŚWIEŻYCH, a w r. 1938—tylko 29 q; **POMIDORÓW** importowaliśmy w r. 1937 — 3.423 q, a w r. 1938 — 2.094 q i przechodzimy na eksport **pomidorów**; **CEBULĘ** do niedawna jeszcze sprowadzaliśmy z zagranicy, w r. 1937 już wywozimy za granicę 73.170 q, a w r. 1938 wywozimy 145.648 q za sumę 2.268.000 zł.

Także zagospodarowanie lasów postępuje różnie naprzód, a wywóz za granicę **ŻURAWIN, JEŻYŃ, BORÓWEK, CZARNYCH JAGÓD** w stanie **świeżym** osiągnął w r. 1938 — 47.207 q za sumę 1.882.000 zł. W pierwszym półroczu 1938 roku wywóz tych jagód wynosił 1.932 q za 49.000 zł; w pierwszym zaś półroczu 1939 r. podniósł się do 3.321 q za sumę 142.000 zł. **GRZYBÓW ŚWIEŻYCH** wywieźliśmy w r. 1938 — 2.614 q za 160.000 zł — głównie do **Niemiec i Szwajcarii**. Porównanie zaś pierwszych sześciu miesięcy 1938 r. — z tymże okresem 1939 r. także jest dla nas korzystne: w pierwszym okresie wywieźliśmy **grzybów** 592 q za 261.000 zł, w drugim zaś 618 q za 339.000 zł; a więc użyskaliśmy i wyższe ceny za towar. **GRZYBÓW SUSZONYCH** wywieźliśmy za granicę w r. 1938—1.735 q za 1.161.000 zł (przez **Gdynię** 1.044 q, przez **Gdańsk** 31 q).

Dane te nawołują wprost **ORGANIZACJĘ i PRODUCENTÓW** do większego wysiłku w pracy, której celem będzie: 1) wstrzymanie importu owoców, produkowanych w kraju; 2) eksport tych owoców; 3) oraz zastąpienie owoców, których produkować nie pozwala nasz klimat — owocami zastępczymi. Jakież to wielkie i piękne pole do pracy.

Przypisek Redakcji. Dla uzupełnienia myśli, jakie się muszą odezwać w każdej myślącej głowie, i dopowiedzenia wskazań programowych, które te myśli muszą nasunąć, przytaczamy jedno zdanie z ciekawego artykułu („**Rabin błogostławi hitlerowską kawę**“) arcyciekawego nr 6 — czerwiec, lipiec, sierpień 1939 r. miesięcznika „**NOWE WIA- DOMOŚCI EKONOMICZNE Y UCZONE**“, wychodzącego w **Warszawie**. Rok 2-gi, pod redakcją **JULIANA BABIŃSKIEGO, WIKTORA MALINOWSKIEGO i WŁADYSŁAWA ZAMBRZYCKIEGO**, redaktorów tygodnika „**MERKURYUSZ POLSKI ORDY- NARYJNY**“: „W roku 1938 firmy żydowskie otrzymały 70,1% pozwoleń na przywóz po-

marańczę, 79,7% pozwoleń na przywóz cytryn, 81,3% pozwoleń na przywóz rodzynek, 72,7% na przywóz koryntek, 74,1% pozwoleń na przywóz fig, oraz 37,1% pozwoleń na przywóz szafranu i wanilii". Charakteryzuje to zdanie udział kupiectwa polskiego w obrotach handlowych owocami w ogóle w POLSCE i pole do pracy... dla ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI SADÓW przy C.T.O. i K.R.... zapuszczone i ugorujące po gospodarce „biura ekonomicznego“ ZWIĄZKU POLSKICH ZRZESZEŃ OGRODNICZYCH. Jak wygląda bilans pracy tego „biura ekonomicznego“

Dr Władysław Rogowski

WOJCIECH ZATWARNICKI

W piętnastolecie pionierskich prac nad polowymi uprawami warzyw

W roku 1922 nabył WOJCIECH ZATWARNICKI folwark Czerniaków, sąsiadujący z Willanowem i Siekierkami, a połączony ze stolicą linią tramwajową. Folwark ten miał wówczas wielkie jezioro i fantastycznie zburzoną, porytą i porośniętą chwastami powierzchnię całego terenu, leżącego odłogiem od dziesiątków lat. Majątek ten był nadto obciążony dożywociem JANINY hr. POTOCKIEJ i serwitutem 150 „lokatorów“. Wszystkie te obciążenia zostały usunięte w okresie 18 miesięcy i w roku 1924 podjęte zostały roboty niwelacyjne i uprawowe.

Stan rzeczy zmienił się tam, jak za dotknięciem różdżki czarodziejskiej i już od r. 1926 Czerniaków stał się gościnnym ośrodkiem dla codziennych wycieczek naukowo-praktycznych różnych zakładów naukowych, a między innymi: PAŃSTWOWEJ SZKOŁY OGRODNICZEJ w Warszawie i SZKOŁY GŁÓWNEJ GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO. W obu tych uczelniach brak było gospodarstw wzorowo prowadzonych, szklarni i innych obiektów dla praktyk szkolnych.

Ten stan rzeczy spowodował, że MINISTERSTWO WYZNAŃ RELIGIJNYCH i OŚWIECENIA PUBLICZNEGO, nie mogąc wprowadzać potrzebnych inwestowań na niustalonych lub tymczasowych obiektach szkolnych, wyraziło podziękowanie i uznanie za gościnne udostępnianie gospodarstwa w Czerniakowie dla masowych szkolnych obserwacji i praktyk pismem z dnia 1 listopada 1930 r. nr III, T. 8914/30, wnosząc równocześnie w tym piśmie o poczynienie własnym ZATWARNICKIEGO kosztem w Czerniakowie takich urządzeń, jakie dla celów programowego nauczania obu tych uczelni były potrzebne.

na piętnastolecie jego istnienia (1924 — 1939)?

Przywóz owoców, droższych w 1938, niż w 1937, a jeszcze znacznie droższych w 1939, niż w 1938 zadziwia tym bardziej, że w POLSCE ceny za jabłka schodziły w 1937 i 1938 w niektórych dzielnicach do kilku groszy za 1 kg, a wiśni w różnych rejonach nie zbierano, gdyż cena 2 gr za 1 kg nie opłacała robocizny. Tak. W tych sprawach potrzebna jest akcja kupiecka, ale czysto polska na usługach interesów RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ wyłącznie.



Pomijając to, że Czerniaków posiadał już wówczas cztery wielkie najbardziej nowoczesne hale oszklone o powierzchni 30 X 54 m, 3.600 sztuk okien inspektowych; 30 do 40 morgów (300 prętowych) pomidorów, w znacznej części przykrywanych matami, rozwijanymi na noc na rusztowaniach poziomych, t. zw. „łóžeczkach“, a zwijanymi i kładzionymi rytmicznie w rzędach dla osłony od wiatru i skupienia promieniowań słońca¹), 18 morgów szparagów (tak wielką platacją mogą się wykażać w POLSCE chyba tylko Pudliczki STANISŁAWA FENRICHY), 12 morgów rumberbarum, 16 do 20 morgów cebuli, 20—30 morgów kalafiorów, parę morgów karczochów, 8 do 10 morgów chrzanu włoskiego, sadzonego poziomo, po kilka morgów selerów, porów i innych

warzyw. Kultury te prowadzone były w sposób, w Warszawie i w POLSCE wówczas nie znany i stanowiły sensacyjną atrakcję. Dla chrzanu sprowadził ZATWARNICKI aż 2 instruktorów z Niemiec, dla pomidorów przywiózł z Moraw technika, jak ze Szwarzarii mleczarza do krów (innych w oborze nie było jak z pierwszymi nagrodami; kupowane one były na dorocznych wystawach w Gdańsku, wszystkie wschodnio-pruskiej rasy). Wzorowe pieczarkarnie, dojrzewalnie i pakownie pomidorów oraz wyteżona iście

1) Ten system hodowli wczesnych pomidorów z pola związany był z wysadzeniem rozsady z bryłą z inspektów w początku kwietnia. Obecnie pomidory nie są okrywane ale wysadzone są w pierwszej połowie maja z doniczek. Na morderze sadzą w Czerniakowie do 20.000 dwupędowych krzewów, rozmieszczając je co 35 cm w rzędzie, przy międzyrzędach 70-centymetrowych. Zbierają z morgi około 15.000 kg owoców, obierając sukcesywnie uformowane owoce z pięciu gron na krzaku. Plonowanie Czerniaków zakańcza w początku sierpnia, wtedy właśnie, gdy zaczyna się masowa podaż z kilkuset hektarowych plantacji pomidorowych warzywników warszawskich i cena za 1 kg spada do kilkunastu i kilku groszy w I i II wborze.

amerykańska akcja opanowania i wczesnymi warzywami z pola terenów importu z Niemiec i Włoch (np. Górny Śląsk), które zwycięsko były zdobywane, wszystko to czyniło z Czerniakowa nie tylko warsztat wzorowej pionierskiej pracy, ale ośrodek przyjacielskiego promieniowania przykładem i oświatą.

Najcenniejsza była tam i jest gospodarka w roli, zarówno w uprawach mechanicznych, jak i w mistrzowskim posiłkowaniu się nawozami naturalnymi i sztucznymi, zarówno dla pełnowartościowego wykształcenia roślin uprawnych, jak i przyspieszenia pory ich sprzętu.

* * *

Umiejętność uprawy i nawożenia wyniósł ZATWARNICKI ze sławnej szkoły rolniczo-ogrodniczej w Humaniu¹⁾, w której był wyróżniany, oraz z późniejszych praktyk w najpotężniejszych gospodarstwach bogatej Kijowszczyzny: JENI, X. DEMIDOWEJ (zarząd majątkami). Już wówczas zasłynął i swoją wzorową pracą dokonał wyłomu w żelaznym prawie zaborkim, wzbraniającym kupna ziemi POLAKOM od Rosjan. ZATWARNICKI, w uznaniu za pionierską pracę w roli, uzyskał takie prawo dla nabycia majątku Cwietkowo, 1.500 ha, za wyjątkowym zezwoleniem ministra KRIWOSZEINA. Przed nim, za rozkazem cara ALEKSANDRA III., majątek Karolówki nabył od Rosjanina ś. p. KAROL SMULSKI, ojciec ś. p. STEFANA SMULSKIEGO b. wojewody wołyńskiego, b. senatora i parokrotnego ministra RZECZYSPOLITEJ POLSKIEJ.

Więcej takich wyjątków nie było.

WOJCIECH ZATWARNICKI, mając już 9 wielkich majątków własnych, nabytych stopniowo ze swojej pracy, (pochodząc ze zbieżniejszej w powstaniach szlacheckiej rodziny, nic z domu, poza oświatą i wychowaniem w kulcie dla pracy na roli, nie dostał), administrował, za pełną francuską plenipotentją majątkami, interesami i prywatną szkatułą LWA BRODZKIEGO, potentata na 200.000 ha ziemi ornej, łąk i lasów, 18 olbrzymich cukrowniach, fabrykach, młynach, żeglugach na Dnieprze i jego dopływach, kolejach, kolejkach, tramwajach....

* * *

WOJCIECH GOZDAWA-ZATWARNICKI, syn ADAMA i LUDWIKI ze ZWIERZCHOWSKICH, wrócił do POLSKI w 1920 r. zróżnowany przez bolszewickie przewroty, przywożąc jedynie dowody swoich i BRODZKIEGO praw majątkowych. W POLSCE, potworna praca, w najcięższym okresie ekonomicznym, dźwigał mozolnie nabyty ugór, podnosząc go do wzorowego stanu najbardziej intensywnej gospodarki, nieznanymi przed nim w POLSCE metodami polnych kultur warzywnych: szparagów, pomidorów, chrzanu, karczochów i innych.

W ofiarności swojej nic nie ukrywał przed sąsiadami i młodzieżą, garnąc się do niego po wiedzę i doświadczenie; w służbie dla PAŃSTWA był pierwszym wśród najhojniejszych. Z wdzięcznością wymieniał głośno nazwiska tych, których rady skutecznej i mądrej zasięgał. Do ich rzędu należą: wizytator MINISTERSTWA WYZNAŃ RELIGIJNYCH i OŚWIECENIA PUBLICZNEGO, inż. WŁADYSŁAW PIETRZAK, ś. p. prof. S. G. G. W. dr FELIKS KOTOWSKI, prof. S. G. G. W. inż. dr EMIL CHROBOCZEK.

* * *

Mimo największych wysiłków i najpomysłniejszych wyników pracy, nie mógł się utrzymać na całym obszarze nabytym. Uprawa go wzorowo w całości, będąc posiadaczem części. Za ciasno mu jednak na Czerniakowie: urządził gospodarstwo cudze.

Mimo 65 lat, (ur. 23.IV. 1874 r. we wsi Sitkowie, powiatu Lipowieckiego, równolatek i sąsiad ś. p. płk. WALEREGO SŁAWKA), pracuje od świtu do nocy, nigdy nie zmęczony, zawsze pełen energii, rozmachu i nowatorstwa. Wspiera go w jego pracach córka, inż. ogrodnik STANISŁAWA KAPIŃSKA, wychowanka S. G. G. W.

* * *

Obok prac wiz. inż. WŁADYSŁAWA PIETRZAKA, insp. inż. ZOFII MORACZEWSKIEJ, naukowych prac ś. p. prof. dr FELIKSA KOTOWSKIEGO i prof. S. G. G. W. inż. dr EMILA CHROBOCZKA, praktyczne realizacje WOJCIECHA GOZDAWY ZATWARNICKIEGO dają w POLSCE podstawę do prac nad standaryzacją pomidorów; ich przywóz do POLSKI ustał, a obecnie pomidory wywozimy.

* * *

Urbanistyczne realizowania wielkostołecznej WARSZAWY szybkim krokiem idą od Frascati hr. BRANICKICH ku ich Willanowi. Leżący na drodze twórczego pochodzenia prezydenta STEFANA STARZYŃSKIEGO folwark Czerniaków będzie w najbliższej przyszłości częściowo rozparcelowany, a częściowo zamieniony na park reprezentacyjny i sportowy. Notatka moja utrwali epizod istnienia na tym obszarze kuźni, w której niepospolity mistrz-kowal tworzył ogniwa przyspokości owocowego warzywnictwa polskiego, wyczarowując z rudy-ziemi cud życia: leczniczy pokarm i obronny przed zalewem importu — cenny towar rolny.

1) O uczelni tej pisałem na str. 175 w N-o 4, tomu II miesięcznika „SAD i OWOCE”. Formalnie był to zakład średni, przyjmujący uczniów ze świadectwami 4 klas gimnazjum ogólnokształcącego. Program nauczania rozłożony miał na okres 5 lat z 6-ym rokiem obowiązkowej, wyznaczonej przez tę uczelnię, praktyki. Szkoła ta miała dwa wydziały: rolny (ze specjalnościami: rolnictwo lub hodowla) i ogrodniczy (ze specjalnościami: pomologia i warzywnictwo lub pszczelarstwo). Ukończenie tej szkoły dawało dyplom „uczonego agronoma”, traktowany przed wojną, jak współczesny dyplom inżyniera. Wśród POLAKÓW, wychowanków tej znakomitej uczelni, znam, P.P. prof. U. P. dr JÓZEFA PACZOSKIEGO inż. Konstantego Hana (współtwórcę młyny „HURAGAN” i preparatu „VITA-CHAN”) oraz WOJCIECHA ZATWARNICKIEGO. Jakże cenna byłaby dla mnie wiadomość o innych POLAKACH, którzy tę uczelnię ukończyli.

Inż. dr Jan Słaski.

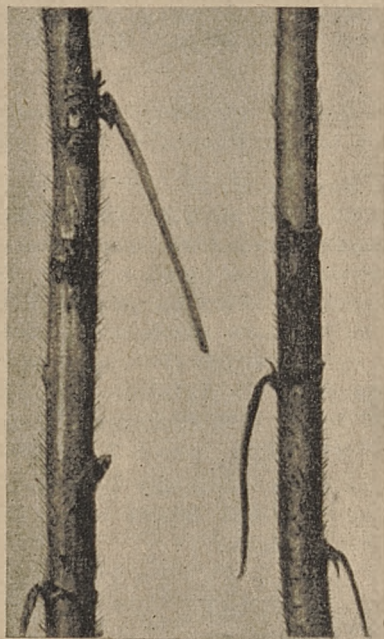
J. Ochrona plantacji malin przed chorobami i walka ze szkodnikami

W ostatnich latach w POLSCE często występuje, czasem łącznie z grzybkim *Didymella applanata*, CHOROBA MOZAJKOWA LIŚCI, inaczej zwana MOZAJKOWATOŚCIĄ LIŚCI MALIN. Porażone rośliny zmieniają zabarwienie całych liści, lub ich wycinków na jasno-kanarkowe. Czasami powstają mniejsze plamy marmurkowe. Liście marszczą się, pędy przestają rosnać, owoce obsychają. Plantacje opalone tą chorobą silnie karłowacieją, a po paru latach giną. Nie jest dotąd zbadana przyczyna tej choroby. Wiadomym jednak już jest, że wyżej opisane objawy nie bywają wywoływane takimi czynnikami, jak: skład gleby, jej odczyn, pogoda, ilość opadów, ani warunki klimatyczne. Czynniki te mogą tylko wpływać na większy lub mniejszy rozwój CHOROBY MOZAJKOWEJ. **Bezpośrednią przyczyną tej choroby, zwanej „WIRUSOWĄ”, jest nieuchwytny dla ludzkiej aparatury „WIRUS” w soku komórkowym roślin.** Bywa on przenoszony z rośliny na roślinę mechanicznie: przez okaleczenie, lub przez owady, głównie przez mrówki i mszyce. Zdrowa roślina, nakłuta przez mszycę, żerującą poprzednio na roślinie chorej, zapada na chorobę mójkowaną liści.

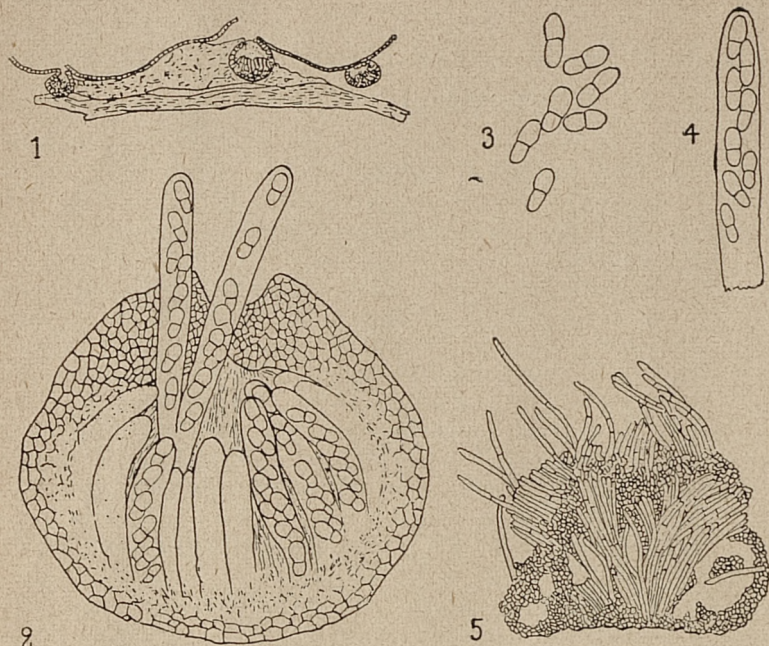
Aby zabezpieczyć nowo zakładane plantacje od tej choroby, należy wysadzać odmiany odporne na MOZAJKOWATOŚĆ LIŚCI, oraz wysadzać zdrowy kwalifikowany ma-



Rys. 4. Drugoroczne gałązki maliny, porażone grzybkim *Didymella applanata*. Wdg. prof. dr LUDWIKA GARBOWSKIEGO (Bydgoszcz. 1928).



Rys. 5. Pierwszoroczne gałązki maliny, porażone grzybkim *Didymella applanata*. Wdg. prof. dr LUDWIKA GARBOWSKIEGO (Bydgoszcz. 1928).



Rys. 6. *Didymella applanata*: 1. przekrój łodygi maliny z otoczniami grzybka; 2. przekrój otoczni grzybka; 3. napeczniałe zarodniki; 4. górna część worka z zarodnikami; 5. skupienia grzybnia. (Wszystko w dużym powiększeniu mikroskopowym). Wdg prof. dr LUDWIKĄ GARBOWSKIEGO (Bydgoszcz. 1928).

teriał wysadzeniowy. W taki materiał zaopatrzyć się można tylko w szkółkach, prawidłowo prowadzących sadzonki malin, nie utrzymujących na terenie owocujących 2-letnich przyrostów, w szkółkach starannie uprawianych, nie pozwalających na mnożenie się szkodliwych owadów, roznoszących choroby. Unikać należy wysadzania materiału z plantacji malin, prowadzonych dla produkcji owoców.

W plantacjach, gdzie zaczyna występować MOZAJKOWATOŚĆ LIŚCI MALIN, należy zaraz po zauważeniu objawów tej choroby

wykopywać opanowane „wirusem“ rośliny, wycinać poszczególne gałęzie i usuwać je z terenu. Plantacje, silnie opanowane przez chorobę, najlepiej jest zupełnie skasować.

ZAMIERANIE MALIN. *Didymella applanata*. Stosunkowo niedawno grasuje w POLSCE groźna dla malin choroba, często występująca razem z **mozajkowatością liści**, wywoływana przez grzybka *DIDYMELLA APPLANATA*, powodującego pęknięcie i niszczenie kory na gałązkach, (rys. 4, 5, 6), sięgające w głąb drewna, niekiedy nawet odstaniające rdzeń, a w dalszym stadium — zasychanie łodyg malin. Na roślinach, opanowanych chorobą, w połowie maja powstają masowo zarodniki, dostające się przez wiatr na wyrastające młode pędy i zarażające je. Groźna ta choroba, jeżeli dostanie się na plantację malin i nie będzie w czas opanowana, w krótkim czasie zniszczy ją doszczętnie.

Opryskiwanie malin grzybobójkami w okresie rozsiewania się zarodników nie wywiera zbyt dużego efektu w praktyce, gdyż nie jest łatwo dokładnie opryskać gęste plantacje malin.

Dla uchronienia plantacji od pojawienia się *DIDYMELLA APPLANATA*, oraz dla ograniczenia rozwoju choroby, należy utrzymywać plantację w pedantycznej czystości, wycinać zaraz po zakończeniu owocowania stare pędy i usuwać je z plantacji, przeredzać gałęzie dla zapewnienia roślinom przewiewu, a glebę utrzymywać zawsze w stanie czystym i pulchnym.

Nowe plantacje zakładać należy z czystego, pełnego materiału, z odmian odpornych na porażenie tym grzybkim. Do szkółek, gdzie nabywa się materiał wysadzeniowy, musi się mieć duże zaufanie, gdyż w okresie wysadzania malin nie można poznać, czy się ma do czynienia ze zdrowymi, czy też z zakażonymi **MOZAJKOWATOŚCIĄ LIŚCI**, lub grzybkim **DIDYMELLA APPLANATA** roślinami. W **Ameryce** wprowadzono przymusowe kwalifikowanie malin w szkółkach w okresie wegetacji. Roślin, nie mających atestatu, nie wolno wysadzać.



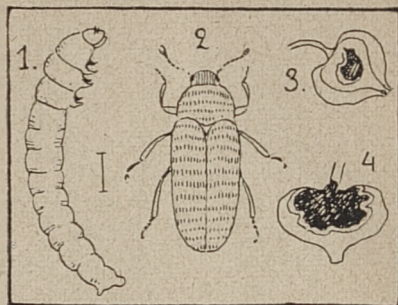
Rys. 8. KWIECIAK MALINOWIEC *Anthonomus rubi* Hbst. Uszkadza kwiaty malin, truskawek, poziomek, a także licznych drzew owocowych. Gąsienica żeruje w zawiądnym kwiatku, którego szypułkę podgryza samiczka chrząszczyka. Kreska obok powiększonego chrząszcza wskazuje jego wielkość przeciętną (od 2,5 do 4 mm). Rys. BOGDAN NOWAKOWSKI.

wych, zawiązków owoców malin. Od tego odczuwa przy spożywaniu malin, opianowanych przez tego owada.

PRYSZCZAREK MALINEK — Perrissia sp. szkodnik ten jest podejrzany o torowanie drogi grzybkowi *Didymella applanata*, powodującemu chorobę **ZAMIERANIE MALIN**. Oto co o tym szkodniku pisze znakomity nasz entomolog, prof dr **ZYGMUNT MOKRZECKI**, w „Sprawozdaniu z działalności Zakładu Ochrony Lasu i Entomologii w Skierniewicach 1924—1927“. (Polskie Pismo Entomologiczne“. Lwów. 1928): „W jednym z gospodarstw pod Warszawą plantowano 10 morgów malin ze zbiorem rocznym 1600—2400 kg z morgi. Obecnie zaś plantuje się tylko 4 morgi ze zbiorem 400—640 kg. Okazało się, że pod naskórkim łądy larwy nagryzają wzdłuż kambium, wskutek czego tworzą się podłużne rysy długości do 1 cm. Owe pęknięcia czernieją wkrótce i tkanka dookoła zaczyna obumierać. Na martwej tkance osiedlają się grzyby saprofityczne“.

Liczne szkodniki malin wylicza na str. 376—382 w pracy: „Wyniki badań nad szkodliwą fauną Polski“ (Warszawa, 1933), dr J. W. RUSZKOWSKI.

Dla uchronienia plantacji od tych szkodników, należy utrzymywać ją w czystości;



Rys. 7. KISTNIK MALINIAK *Byturus tomentosus* Fabr. Szkodnik malin, uszkadzający często kwiaty drzew owocowych. 1. larwa, 2. chrząszczyk dojrzały, 3. i 4. uszkodzone pączki kwiatowe malin przez gąsienicę Kistnika. Chrząszczyk mierzy od 3 do 4 mm.

Rys. BOGDAN NOWAKOWSKI

KWIECIAK MALINOWIEC — Anthonomus rubi Hbst. (Rys. 8). Pojawiając się od maja w okresie kwitnienia malin i w okresie zawiązywania owoców, KWIECIAK MALINOWIEC niszczy kwiaty i zawiązki owocowe, nacinając nadto szypułki kwiatowe. W niektórych latach szkodnik ten niszczy cały spodziewany plon malin, podobnie, jak to czyni na plantacjach truskawek i poziomek.

KISTNIK MALINIAK — Byturus tomentosus Fabr. (Rys. 7). Dwa ten powoduje szkody w podobny sposób, jak KWIECIAK, przez wyjadanie pąków kwiatoszkodnika pochodzi niemiły aromat, jaki się

glebę często wzruszać; w porę wycinane gałęzie i ich przycinane końce zawsze natychmiast z terenu plantacji usuwać.

W ostatnich czasach przy większym pojawieniu się tych szkodliwych owadów polecają opylanie plantacji malin arsenianem wapnia (CALCARSEN) — oczywiście w okresie kwitnienia i w czasie pojawiania się pąków, a przed okresem dojrzewania jagód, które wówczas byłyby zatrute.

Dobry też efekt wywierają, stosowane w roztworze, środki owadobójcze, jak arsenian ołowiu, zieleń paryska i preparaty nikotynowe.

Instrukcje i przepisy

Mgr Ryszard Schillak.

Sztuczne obciążenia w suszonych grzybach

Dla zwiększenia sobie zysków, chłopi w zebranych grzybach umieszczali różne przedmioty ciężkie, jak kamienie, gwoździe, śruby i bardzo często kule karabinowe. Przedmioty te były wciskane do wnętrza świeżych grzybów, tak, że po ich wyschnięciu, przy pobieżnym przeglądzie, trudno je było wykryć. Te suszone grzyby, kupowane następnie przez handlarzy, dostawały się nawet i na obce rynki, jak np. amerykański, co w swoim czasie spowodowało liczne publikacje prasowe, naogół wyolbrzymiające

i generalizujące te wypadki. Z chwilą jednak wprowadzenia standaryzacji, związanej ze ścisłą kontrolą transportów, prasowa naganka ucichła, gdyż nie notowano więcej ani jednego takiego wypadku. Zdarzają się jeszcze i teraz grzyby sztucznie obciążone, są one jednak starannie przez eksporterów eliminowane. Wypadki te, powodujące wdrażanie dochodzeń karnych, są coraz rzadsze i prawdopodobnie niedługo przejdą do historii.



Rys. 1. PIESTRZENICA JADALNA, *Helvella esculenta* Pers., obok dwa SMARDZE ZWYCZAJNE, *Morchella esculenta* Pers. Uprawę smardzów, najcenniejszych, ginących w POLSCE grzybów, opisuje na str. 144 tomu 3 „Encyklopedii Rolnictwa” (1873) wielki nasz botanik, prof. FELIKS BERDAU (ur. 1826 — † 1895). Nieuczciwi lub ciemni kupcy sprzedają smaczne i pożywne Piestrzenice za Smardze, ale Piestrzenica zawiera trujący kwas helwellowy; usuwanie trucizny patrz „SAD i OWOCE” str. 248, nr 6, T. II. Domagamy się wydania przepisów ograniczających podawania Piestrzenic za Smardze, jak Tegoskóra za Trufle, nadzoru i ostrej egzekutywy.



Rys. 2. Susz najsmaczniejszych grzybów — SMARDZÓW, zafalszowany metalowymi i kamiennymi wkładkami dla zwiększenia wagi. W Ameryce Północnej płać za 1 kg Smardzów suszonych 5—10 dolarów, gdy za 1 kg Piestrznic suszonych tylko 1 dolar. Warto i należy ochraniać dzikie naturalne stanowiska Smardzów oraz zająć się ich uprawą, racjonalnym suszeniem, sortowaniem i przygotowaniem standaryzowanego towaru na wysoko płacony eksport do bogatej Ameryki. Trzeba tępic nieuczciwe fałszowanie wagi przez szkodliwych chciwców.
Rys. 1 wykonał BOGDAN NOWAKOWSKI.
Rys. 2—fot. mgr RYSZARDA SCHILLAKA.
Teksty pod Rys. 1 i 2 — Redakcji.

Barbara Sadzewiczówna.

S u c h e k o n f i t u r y

W „Encyklopedii staro-polskiej“ Zygmunta Glogera z r. 1902 czytamy: „Już u starożytnych Hebrajczyków obfitość miodu i mleka była wyrazem największego błogosławieństwa ziemi“. Na specjalną uwagę zasługuje fakt, że u nas miody pitne warzono z chmielem, „wonościami“ i różnymi zaprawami, dodając często sok z wiśni lub malin do t. zw. trojniaków i maliniaków.

Tradycje miodu dotyczą nie tylko miodu pitnego, lecz również jako surowca do wyrobu cukrów, pierników, owoców w miodzie. Wprawdzie niezrównana sława pitnego miodu polskiego przyćmiła nieco inne wyroby z dodatkiem tego aromatycznego produktu, lecz tymbardziej właśnie należy się nad nimi zastanowić, sięgnąć do recept starych, aby zdać sobie sprawę, jak to dawniej bez miodu w gospodarstwie „ani rusz“, i wskrzesić starą tradycję miodową, jako produktu pierwszej potrzeby, tak dla ludzi zdrowych, jak i rekonwalescentów i chorych.

Miód używany był od dawna do wyrobu pierników, cukrów i suchych konfitur, wstawionych przez BAŁABUCĘ z Kijowa jako t. zw. „bałabuchy kijowskie“. Wyrób cukrów z dodatkiem miodu zapoczątkował znakomity cukiernik, KARAMELLI, z Płocka. Od nazwiska jego pochodzi nazwa karmelu i karmelków, a właściwie „karmelków“. Karmelki są to cukry, nadziewane owocową marmeladą, powleczone twardym pancierzem zastygłego syropu cukrowego lub miodowego, lekko skarmelizowanego. Z czasem, dzięki sztuce pierwszorzędnych fabryk: EMILA WEDLA, JANA FRUZIŃSKIEGO, FRANCISZKA FUCHSA w Warszawie, ADAMA PIASECKIEGO w Krakowie, których pomysłowość wprawia nas w podziw, skombinowano powłokę czekoladową, a nadzienie z marmelady zastąpiono owocami w syropie, w ziołowo-owocowych likierach i koniakach. W ten sposób powstały współczesne czekoladki, które rywalizują szczęśliwie z wyrobami włoski-

mi, greckimi i tureckimi, będąc artykułem polskiego eksportu do **Europy i Ameryki Płn.**, jak dawniej suche konfitury płockie i kijowskie. Stała ekspozytura E. WEDLA w Paryżu pociągająca być zaliczona do najudańszych reprezentacji polskiego przetwórstwa owocowego. Śladem polskiej tradycji pójdziemy, podając kolejno przepisy różnych dzielnic i różnych autorów na wyrób owoców suszonych, karmelków, a także innych wyrobów owocowo-miodowo-cukierniczych.

Posłuchajmy, co o suchych konfiturach pisze MARIA z KRZYWKOWSKICH MARCISZEWSKA w wydawnictwie swoim „Suche konfitury sposobem kijowskim“. Kijów. 1859 r.

„Niektóre ze znajomych mi osoby, po ogłoszeniu przepisów moich na smażenie syropowych konfitur, zapytywały, dlaczego nie przyłączyłam informacji, jak się robią konfitury suche, pożądane we wszystkich domach, gdzie rządne gospodynie życzyłyby same posiadać sekret robienia onych, gdyż kupne drogo kosztują i mało idzie na wagę — odpowiedziałam, że czego sama nie umiem, tego i w przepisach moich nie zamieściłam, lecz od owej daty zaczęłam starać się dojść sekretu pilnie skrywanego przez tutejsze konfiturnice, ale, lubiąc zajmować się domowym gospodarstwem,... nauczyłam się robić suche konfitury bez wielkiego zachodu, to jest bez żadnych suszarni, lub fajerek, na prostych piecach do chleba“.

Nic nie zaszkodzi jeśli i dziś zamienia się na kilka dni w roku współczesne PANIE DOMU w słynne „konfiturnice kijowskie“ i zaopatrzą dom swój w piękne, a smakowite „bałabuchy“.

Owoce, jak poucza nas MARIA MARCISZEWSKA, można robić różnymi sposobami, tak, np. znajdujemy przepisy na gruszki w miodzie oraz przepis na „Gruszki innym sposobem mniej ambarasownym, ale dobre“ w cukrze.

OGÓLNE WSKAZANIA PRZY PRZY- RZĄDZANIU SUCHYCH KONFITUR.

Konfitury, usmażone zwykłym sposobem i przechowywane w syropie, można obsuszyć i przechowywać w pudełkach, słojach albo puszkach.

1. Wyjąć owoce z syropu i ułożyć obok siebie na sitach, aż syrop ścieknie.

2. Półmisek porcelanowy posypać grubą warstwą miątkiego cukru, ułożyć osą-

zione owoce, posypać pudrem przez sito, pozostawić na dobę. Powtarzać tę czynność, dopóki powierzchnia nie będzie sucha.

3. Ułożyć owoce na sitach, wstawić do letniego pieca i suszyć nadal. Powierzchnia ma być sucha i twardawa.

4. Ułożyć warstwami, przekładanymi pergamiere wyrobu Mirkowskiej fabryki papieru lub celofanem w pudełkach słojach lub puszkach.

Przegląd bibliograficzny

Mgr Jerzy Schillak

Bibliografia inż. dr Damazego Jerzego Tilgnera

1. Cukrownictwo. 1925 r. Poznań, str. 69, wyd. Koła Rolników U. P.
2. Suszarnictwo i krochmalnictwo. 1925 r. Poznań, str. 106, wyd. Koła Rolników U. P.
3. Światowy Przemysł Konserw. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXI, str. 28, r. 1928, Poznań.
4. Stan ekonomiczny i techniczny gorzelnictwa amerykańskiego. Roczn. Nauk Roln. i Leśnych. XXV, 1931, Poznań.
5. Jak wyrabiać smaczne napoje bezalkoholowe. 1931. Poznań, str. 4, wyd. Polskiej Ligi Przeciwalkoholowej.
6. Die Konservindustrie in den Vereinigten Staaten von Amerika. Wyd. dr Serger i Hempel Braunschweig 1932, str. 277, ryc. 44.
7. Zagadnienie zbytu przemysłu żywnościowego. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXVII, Poznań, 1939, str. 52.
8. Der Doppelfalzverschluss. Wyd. dr Serger i Hempel, Braunschweig, 1932, str. 16, ryc. 15.
9. L'Industrie moderne de la conserve. Tłum. H. Chefflet, II wyd. G. Enault 77 rue de Rennes, Paris, 1933, str. 320, ryc. 48 (11×17 cm.).
10. Die Praxis des Trocknens. Wyd. dr Serger i Hempel-Braunschweig, 1933, str. 125, ryc. 11.
11. Wytyczne jakościowe eksportu płodów rolniczych. Owce — baranina. Wyd. Państw. Inst. Eksportowy, Warszawa, 1933 r., str. 52, ryc. 12 (8,2×12,7 cm).
12. Wytyczne jakościowe eksportu płodów rolnych. Przemysł Konserwowy. Wyd. Państw. Inst. Eksportowego, Warszawa, 1933 r., str. 72, ryc. 19 (8,2×12,7 cm).
13. Racjonalne opakowanie towarów. Wyd. Państw. Inst. Eksport., Warszawa, 1934, str. 192, ryc. 97 (11×17 cm).
14. Nalepki na towar eksportowy. Wyd. Związku Izb P.-H., Warszawa, 1935 r., str. 43, ryc. 7. (11×15 cm).
15. Cechowanie środków spożywczych datą produkcji. Wyd. Związku Izb P.-H., Warszawa, 1935, str. 32, ryc. 4 (11×15).
16. Zasady produkcji i standaryzacji konserw rybnych. Wyd. Związku Izb P.-H., Warszawa, 1936, str. 76, ryc. 11 (11×15 cm).
17. Wymagania jakościowe dla ogórków konserwowych. Roczn. Nauk. Roln. i Leśny, XXXVI, Poznań, 1936, str. 16, ryc. 10 (11×17 cm).
18. Normy wydajności przy wędzeniu szprotów. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXXVII, Poznań, 1936, str. 45, ryc. 2 (11×17 cm).
19. Lodownie Gospodarskie. Wyd. Komitetu Chłodnictwa, Warszawa, 1937, str. 52, ryc. 15 (10,8×14,8 cm).
20. Technologia chłodnicza środków spożywczych. I cz. Przechowywanie owoców. Wyd. Komitetu Chłodnictwa, Warszawa, 1937 r., str. 60 (11×15 cm).
21. Jaja mrożone. „Poradnik Mleczarski i Jajczarski”, Warszawa, R. IV, 1938. Nr 6, str. 8, (8×14,4 cm).
22. Suszarnictwo. Technologia suszenia produktów

żywnościowych. II wyd. Związku Izb Przem.-Handl., Warszawa, 1938, str. 180, ryc. 34, (11×15,5).

23. Grzyby — Zbór, suszenie — gatunki. (Rozdział z książki „Suszarnictwo”). Wyd. Zw. Izb Przem.-Handl., Warszawa, 1938, str. 25, ryc. 34, (11×15,5).

PRACE ZBIOROWE

1. Prof. Inż. T. CHRZĄSZCZ i Dr Inż. D. J. TILGNER „Badanie wędlin”. Wyd. Państw. Inst. Eksportowego, Warszawa, 1935, (8,2×12,7 cm).
2. Prof. Inż. T. CHRZĄSZCZ i Inż. Dr D. J. TILGNER — Własności i trwałość wędlin polskich — Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXXVIII, Poznań, 1937, str. 36, ryc. 6 (11×17 cm).
3. Prof. Inż. T. CHRZĄSZCZ i Inż. Dr D. J. TILGNER — Wędliny wileńskie. — Wyd. Zw. Izb Przem.-Handl., Warszawa, 1937, str. 13, ryc. 10.
4. Inż. Dr D. J. TILGNER i Inż. M. STERLINGOW. Przemysłowe użytkowanie drobnej ryby. Roczn. Roln. i Leśn. XXXVI, Poznań 1936, str. 14, ryc. 2 (11×17 cm).
5. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr R. SCHILLAK — Wartość przemysłowa surowca pomidorowego. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXXIX, Poznań, 1937 r., str. 33, (11×17 cm).
6. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr. R. SCHILLAK. Mierniki jakości i wydajności produktów pomidorowych. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XXXIX, Poznań, 1937, str. 36, (11×17 cm).
7. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr. R. SCHILLAK. Zagadnienie przerobu kapusty kiszzonej. Przegląd Mięsn., Warszawa, Rok IX, 1937, Nr 35—36 z 26 XI.
8. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr. R. SCHILLAK. Środki konserwujące ze szczególnym uwzględnieniem estrów kwasu oksybenzoesowego. Przemysł Chemiczny, R. 21, 1937, zes. 12, str. 20, (16,5×23,5 cm).
9. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr. Z. KONIECZNY. Przydatność tub cynowanych jako opakowania. Wiadomości Farmaceutyczne, Warszawa, R. 65, 1938 r., zes. 8/9, str. 26, ryc. 2, (9×15 cm).
10. Prof. Dr E. CHROBOCZEK, ST. CZERNIEWICZ, dr D. J. TILGNER. Uprawa ogórków na konserwy. Wyd. Zw. Izb Przem.-Handl., Warszawa, 1938, str. 21, ryc. 4.
11. Inż. Dr D. J. TILGNER, inż. ST. RUSIECKI, Inż. P. MIAZGA, mgr. R. SCHILLAK. Suszarnie gospodarskie na grzyby i owoce. Wyd. Zw. Izb Przem.-Handl., Warszawa, 1938, str. 38, planów 4, (11×15 cm).
12. Inż. Dr D. J. TILGNER i mgr. R. SCHILLAK. Suszarnia podłogowa. Wyd. Zw. Izb Przem. Handl., Warszawa, 1938, str. 26, planów 5, ryc. 2, (11×15 cm).
13. Inż. Dr TILGNER i mgr. R. SCHILLAK. Przydatność olejów krajowych dla przemysłu rybnego. Roczn. Nauk Roln. i Leśn. XLIV, Poznań, 1938 r., str. 24, (11×17,5 cm).

Dr Władysław Rogowski

Ewolucja pojęć o standaryzacji owoców w Polsce w świetle materiałów bibliograficznych

Książka dr STANISŁAWA GOLIŃSKIEGO: „**Owocarstwo**“. Lwów, 1905. (str. 172+4 nlb. z 60 rys.), obrazująca: zbiór, sortowanie, pakowanie, przechowywanie (z podaniem: zasad przechowywania, instalacji, wietrzenia i chłodnictwa, obsługi przechowalni, przechowywalnych chorób i szkodników owoców, przewozu w chłodniach), handel, organizację i kontrole zespołową, aczkolwiek dotyczy stosunków w **Tyrolu, Szwajcarii** oraz **Stanach Zjednoczonych A.P.**, spowodowała przewrót w mniemaniu sadowniczym zarówno w **POLSCE**, jak i dzięki akcji **POLAKÓW**: prof. ADAMA HREBICKIEGO, prof. ARTURA JACZEWSKIEGO i prof. ALEKSANDRA RUDZKIEGO, w **Rosji**. W parę lat później (1907 r. iesień) powstała stała KOMISJA OWOCARSKO-STANDARYZACYJNA przy PETERSBURSKIEJ GIELDZIE DLA OWOCÓW, HERBATY, WINA i RYB. Do komisji tej weszli: trzech **POLACY**: jako jej vice-prezes, z ramienia **PAŃSTWOWEGO ROSYJSKIEGO TOWARZYSTWA POMOLOGICZNEGO**, prof. ADAM HREBICKI, od **PAŃSTWOWEGO ROSYJSKIEGO TOWARZYSTWA SADOWNICZEGO** prof. ARTUR JACZEWSKI oraz, z ramienia **PETERSBURSKIEGO KOMITETU GIELDY**, WŁADYSŁAW CZERNIAWSKI. Ta KOMISJA OWOCARSKO-STANDARYZACYJNA opracowała normy, obowiązujące na wewnętrznym rynku rosyjskim, i wydała „**Prawila sortirowki i upakowki owoców**“. Petersburg, I wyd. 1908, II wyd. 1910. Ta akcja wywołała konieczność dostosowania polskiej owocarskiej podaży towarowej do wymagań rynku, ustalanego przez **PETERSBURSKA GIELDE**, i oto w roku 1911 ukazała się: instrukcja zarządu **WARSZAWSKIEJ SPÓŁKI OWOCARSKIEJ**: „**Wskazówki o zbieraniu, pakowaniu i przesyłaniu owoców**“ (Warszawa, str. 16) oraz **WILNISKIEJ SPÓŁKI OWOCARSKIEJ**: „**Instrukcja zbioru, sortowania, opakowania i eksportowania owoców**“. (Wilno, str. 19). Akcja ta planowo paraliżowana przez silną organizację żydowską I.C.A. a usypiana przez „nasze“ „autorytety“ i oczywiście nie podtrzymywana przez rząd zaborczy, załamwała się i nie mogła przeciwstawić polskiej dynamiki importowi z **Tyrolu** oraz z **Krymu**. Dobra koniunktura dla sadownictwa w **Małopolsce**, ustalona od 1910 r. nagłymi zapotrzebowaniami na owoce przez kunców niemieckich, została w swoisty sposób zhyta i zmarnowana „po akademicku“ przez **Kraków**. Zamiast podać do wiadomości producentów, jakie owoce i z jaką normalizacją towarową znajdują dochodowy obrót w **Niemczech**, ukazała się krytyczna akademicka

rozprawa doc. U. J. JÓZEFA BRZEZIŃSKIEGO: „**Uwagi ogólne o produkcji sadowniczej i handlu owocami**“. Kraków, 1912, str. 129+1 nlb. Brak ten został częściowo wyrównany wydaniem w polskiej przeróbce WŁADYSŁAWA LICHANIEKIEGO, uwzględniającej nasze warunki gospodarcze, niemieckiej książki OTTONA BRÜDENS'a z **Marburga**: „**Zbiór, gatunkowanie, przechowanie i przesyłanie owoców**“. Warszawa, 1913 r., str. 58 z 33 rys. w tekście.

* * *

Wyzwolona w wojnie światowej, odradzająca się państwowość polska, stała się żerowiskiem importów z całego świata. Wyzwoliwszy się od kierowniczych wpływów trzech wielkich organizmów gospodarczych państw zaborczych, nie mieliśmy w sadownictwie i w owocarstwie żadnego planu.

Ten stan rzeczy wyrażają bardzo pozytywne i dobre ale bezprogramowe prace: 1) EDWARDA NEHRINGA: „**Technika owocarska i handel owocami. Podrecznik praktyczny dla właścicieli sadów, dzierżawców i kunców**“. Warszawa, 1924, str. 257 z 38 rys. w tekście (z opisem i 2-ma rysunkami chłodni systemu COOPER'a). 2) KAZIMIERZA BRZEZIŃSKIEGO. „**Owocarstwo. Wskazówki zbierania, przechowywania i pakowania owoców**“. Lwów, 1929, str. 56 z 26 rys. w tekście i jedną tablicą (plan przechowalni).

Podstawowa praca dla przeciwstawienia się importowi przez standaryzowanie towarów owoców w **POLSCE** wg standardu towaru wwożonego jest dopiero publikacja BRONISŁAWA GAŁCZYŃSKIEGO. „**Jak się sortuje i pakuje jabłka w Ameryce? Amerykańska standaryzacja sortowania i pakowania, przyjęta przez Danie, Szwecję, Rosję i Niemcy**“. Warszawa, 1937, str. 12 z 12 rys. jako **Biuletyn I POLSKIEGO TOWARZYSTWA POMOLOGICZNEGO**. Ten program GAŁCZYŃSKIEGO w standaryzacji owoców polskich przyjęto w **ZWIĄZKU POLSKICH ZRZESZEŃ OGRODNICZYCH** i jako wynik prac **PODKOMISJI STANDARYZACYJNEJ OWOCARSKIEJ** ukazały się publikacje STANISŁAWA DEIKE. Jego: „**Pakowanie jabłek do skrzynek wg metody amerykańskiej**“, ogłoszone było w „**Wiadomościach Ogrodniczych**“ oraz w „**Gazecie Rolniczej**“ 1934 r. i ukazało się w odbicie. (Str. 16 z 9 rys. w tekście), a publikacje obszerniejsza nt. „**Materiały do zagadnienia standaryzacji jabłek**“, ogłosiło czasopismo „**Rolnictwo**“. (Warszawa, w Zesz. I, kwart. IV (Rok VIII. Tom IV, nr 18) z 1936 r. na str. 1—40.

Najpełniejsze ujęcie zasad: zbioru, sortowania, pakowania i przechowywania owo-

ców, zarówno jagodowych, pestkowych i ziarnkowych. wg norm krajów, importujących do POLSKI owoce. podają prace inż. STANISŁAWA ZALIWSKIEGO: „Owocarstwo“, Warszawa. 1937, str. 150 + 2 nrb. ze 120 rys. w tekście, oraz „Podrecznik Owocarstwa“. Warszawa, 1938, str. 131 z 69 rys. w tekście.

* * *

Rozwijający się owocarski przemysł przetwórczy u nas oraz uświadamiane publicznie znaczenie prac naukowych KAZIMIERZA FUNKA dla zagadnień spożycia i zdrowia, powoduje nowy pogląd na owoce w obrocie handlowym, widząc w nich nie tylko towar ale i surowiec, względnie artykuł spożywczy, którego wartość chemiczna i przetwórcza musi być objęta oceną i kwalifikacją standaryzacyjną.

Wrażają to prace inż. dr DAMAZEGO TILGNERA i mgr RYSZARDA SCHILLAKA: 1) „Wartość przemysłowa surowca pomidorowego“. Warszawa. 1937. str. 35 oraz „Mierniki jakości i wydajności produktów pomidorowych. Warszawa. 1937. str. 36. a także prace: inż. dr DAMAZEGO JERZEGO TILGNERA. „Wymagania jakościowe dla ogórków konserwowych. Warszawa, 1936. str. 16 z 7 tablicami; inż. dr DAMAZEGO JERZEGO TILGNERA. „Technologia chłodnicza środków spożywczych. I.

Przechowywanie owoców“. Warszawa. 1937, oraz inż. STANISŁAWA ZALIWSKIEGO. „Zmienność składu chemicznego owoców kilku odmian jabłoni, uprawianych w Polsce. Warszawa, 1935, str. 8.

Ta okoliczność powoduje zarówno rewizję doboru i rejonizacji drzew owocowych, uprawianych w POLSCE, jak i poszukiwania uprawowe i nowych odmian oraz gatunków owocowych.

Wyraziło się to zarówno w rozpisaniu konkursów na najlepsze wiśnie i najlepsze śliwy przez PAŃSTWOWY INSTYTUT NAUKOWY GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO w Puławach, jak i w odezwie tego INSTYTUTU o zgłaszanie roślin wartościowych dla spożycia i zdrowia ludzi.

* * *

Owocarstwo w POLSCE wywiera potężny wpływ na sadownictwo i kształtują się nowe poglądy na zadania i cele intensywnych upraw rolnych w obecnej sytuacji ekonomicznej i gospodarczej SPOŁECZEŃSTWA i PAŃSTWA, powodując też konieczność handlowych zorganizowań i unormowania importu, eksportu i towarowego obrotu owocami na rynku krajowym.

Te przemiany obrazuje i w ich stawianiu się najwzwyż bierze udział miesięcznik „SAD i OWOCE“.

Recenzje

[RECENZJA]. (Bez autora) „Znormalizowane typy szklarni“. Na prawach rekonisu. Wvd. PAŃSTWOWEJ SZKOŁY OGRODNICTWA W POZNANIU. Poznań. 1938 r. Str. 12 (14,5 × 25,3) + 7 nrb planów tegoż formatu. Odbitka na powielaczu.

Normy, podane w tej publikacji, zaczerpnięte zostały z wydawnictwa STUDIENGESELLSCHAFT FÜR TECHNIK IM GARTENBAU p. t. „Die Typisierung der Gewächshäuser und Frühbeete“. Praca obejmuje: 1. uwagi ogólne, wskazujące co należy uwzględnić przy zamierzeniu budowy szklarni (wytrzymałość obciążenia gruntu lub fundamentu, obliczanie i udawadnianie mocy wiaźarów, ochrona żelaznych części konstrukcji przed rdzewieniem, ułatwienia dla wymiany zniszczonych części, obliczanie konstrukcji budowli oszklonych na narcie wiatrów i in.) oraz 2) onisy poszczególnych typów budowli oszklonych: a) szklarnie dla ogórków (Typ 1); b) szklarnie dla pomidorów z nakładanymi oknami inspektowymi (Typ 2); c) szklarnie dla pomidorów o stałym oszkleniu (Typ 3); d) wolnoosne szklarnie dla pomidorów ze stałym oszkleniem (Typ 4); e) szklarnie do upraw roślin doniczkowych (Typ 5 i Typ 6) oraz f) znormalizowane okna inspektowe. w których rozróżnia: 1. okna holenderskie z jedną

szybą, bez szczebli; 2. okna normalne. wymiaru 1,00 × 1,50 m z 2 prętakami o 15 szwach i 3. okna normalne, w wymiaru 1,00 × 2,00 m. z 2 prętakami o 21 lub 12 szwach.

Publikacja ta wnosi do literatury polskiej podstawę do rozważania zasad normalizacji budowli oszklonych i z tego względu jest bardzo cennym nabytkiem. Jej wada stanowią usterki językowe, jak np.: „spalery“, „sprosa“, „zeszwajrowany“ itp. Normalizację budowli zacząć trzeba od znormalizowania nazw przez ustalenie słownictwa.

Najpilniejszą sprawą jest normalizacja okien inspektowych, których zastosowanie powinno być znacznie szersze, niż to ma miejsce w naszych gospodarstwach ogrodniczych, zarówno z uwagi na zwiększenie opłacalności zainwestowań okiennych, jak i z uwagi na intensyfikację samych gospodarstw. Jeżeli nawet w ogrodnictwie p. WOJCIECHA ZATWARNICKIEGO (Czeraniaków. Warszawa) inspekty pracują w sezonie dla czterech produkcji (kolejno rozsady oraz melony), to jednak w okresie jesiennym możnaby wykorzystać okna dla hal spinanych lub szklarni z oknami nakładanymi: zagłębionych (typu belgijskiej) albo naziemnych. W tym zakresie poznańska szkoła stworzyła wzorce przez: 1) wprowadzenie do POLSKI spinaczy (dyr. inż. WA-

CLAW ZEMBAL w roku 1929), 2) pobudowanie pierwszej szklarni z oknami nakładanymi (1930) oraz 3) napisanie podstawowej doskonałej książki instrukcyjnej [prof. HELENA NIECIÓWNA: „Przyspieszona i opóźniona uprawa warzyw w gruncie i pod szkłem“. Warszawa. 1937 r., str. 89 (11,00 X 18,6 cm), ze 104 rysunkami, opatrzonymi wymiarami i szczegółami techniczno-konstrukcyjnymi. Ta praca podaje na str. 57 znormalizowane okno, na str. 80 i 81 wzory spinaczy, a na str. 87—89 szklarnie z oknami nakładanymi].

Prócz tych publikacji, omawiających źródło ogrodnicze budowle oszklone, mamy w literaturze polskiej: 1) bardzo wartościową pracę inż. JANA ŁEBKOWSKIEGO: „Ciepłarnie, oranżerie i inne budynki oszklone, ich budowa i użytkowanie“. Wydawnictwo STOWARZYSZENIA PRACOWNIKÓW KSIĘGARSKICH. Warszawa. 1937, str. 104+1 nrb. (11,0X17,0) z 50 ilustracjami. Praca ta, oparta na rozumowaniu i przekonywaniu, poświęcona jest wyłącznie zagadnieniom konstrukcji.

2) Przerastają, ale zawsze cenną, tym bardziej że jedyną, poświęconą wyłącznie prowadzeniu pod szkłem drzew owocowych:

TOMASZA RIVERS'a: „Ogród pod szkłem“. Tłumaczył WŁADYSŁAW KACZYŃSKI. Warszawa, 1889 r., str. 103+3 nrb. (9,6X15,2 cm) z 18 rysunkami.

Wszystkie inne publikacje polskie książkowe (w czasopismach mamy cenne artykuły, rozprawy i przyczynki) traktują te zagadnienia bardzo powierzchownie.

Okna inspektowe znormalizowane mamy w POLSCE dwóch typów: WARSZAWSKIE, wymiaru 1,00X1,30 m, stosowane powszechnie tylko w stolicy i okręgu podstołecznym, gdzie indziej zaś sporadycznie; oraz POZNAŃSKIE, wymiaru 1,00X1,50, stosowane w województwach: **poznańskim, pomorskim, śląskim** i **Zaolziem** i na terenie wolnego miasta **Gdańska**. Autorzy polscy podają różne wymiary, np.: JÓZEF STRUMIĘŁO (we wszystkich wydaniach) szerokość 91,2 cm (1 łokieć 12 cali), wysokość zaś „jak szerokość skrzyni“; MICHAŁ CZEPIŃSKI (1841) 1,08 cm (1¼ łokcia); JÓZEF KACZYŃSKI (1885) 1,03X1,32, (wg wymiarów w łokciach 5-oookiennej skrzyni); STANISŁAW BRZOWSKI (1927) 1,01X1,30 cm.

Dobra publikacja PAŃSTWOWEJ SZKOŁY OGRODNICTWA W POZNANIU zbliża sprawę do normalizacji. **Dr Wł. Rogowski**

Referaty

[REFERAT]. **Zwalczanie Turkucią podjadka**. Mgr H. MODRZEJEWSKA (Poradnik plantatora buraka cukrowego nr 7. 1939 r., str. 13).

TURKUĆ PODJADEK¹⁾ zwany popularnie **niedźwiadkiem** (*Gryllotalpa gryllotalpa* L.), który w tym roku poczynił takie szkody w niektórych szkólkach, jest plagą pól uprawnych. Autorka radzi rozpocząć masowe zwalczanie TURKUCIA w jesieni. Na terenach opianowanych należy w jesieni rozkładać w płytkich dołkach niewielkie kupki nawozu końskiego. Po napełnieniu dołków nawozem i lekkim udeptaniu, zasypuje się je ziemią, znacząc miejsca, gdzie znajdują się te pułapki dla TURKUCI, palikami. Po nastaniu mrozów należy nawóz wydobyć, a schronione tam TURKUCIE wyniszczyć.

Na wiosnę autorka poleca truć TURKUCIE za pomocą zatrutych ziarn pszenicy lub kukurydzy. Do 100 kg śruty z kukurydzy lub pszenicy należy wlać 25 kg wody. Po wymieszaniu dokładnym wody z ziarnem wysypuje się 5 kg fosforu cynku i mieszaninę długo starannie się miesza, poczynając rozkłada się ją po polu w stosunku 25 kg na ha. Po kilku dniach wszystkie TURKUCIE na opianowanym terenie giną, zatrute zje-

dzonym trującym ziarnem. Autorka przestrzega, by w pobliżu zabudowań, parę dni po założeniu trucizny, nie wypuszczać ptactwa domowego, by się nie struło, zaś dzikie ptactwo radzi przepłaszac. Lepszym sposobem będzie zadawać truciznę w blaszanych pudełkach z niewielkimi otworami w pobliżu dna, przez które TURKUCIE wejdą do skrzynek, lub też zadawanie trutki pod okrywą z blachy, deszczułek lub t. p., by uniemożliwić dostęp kuropatw do zatrutego ziarna.

Dla mniejszych przestrzeni autorka poleca truciznę z kg rozgotowanego grochu lub kukurydzy z dodatkiem 50 gr arseniku i 100 gr miodu. Po dokładnym wymieszaniu tych składników robi się małe pigułki i wkłada do chodników TURKUCIA. Sposób ten może znaleźć zastosowanie w inspektach, w których często zrzadzają TURKUCIE poważne straty. Poleca też autorka rozkładanie kawałków buraków, marchwi lub ziemniaków, maczanych w 1% roztworze zieleni paryskiej, przez zakopywanie ich w ziemi w odległości jednego metra od siebie. Na małych przestrzeniach można zakopywać pułapki z doniczek, drenów lub puszek o prostopadłych ścianach poniżej powierzchni gruntu na poziomie chodników TURKUCIA z umieszczonymi wewnątrz odpadkami mięsnymi lub nawozem. Schwytane TURKUCIE należy codziennie wybierać i

¹⁾ Ilustracja podana jest w Nr 1 tomu III na str. 23 miesięcznika „SAD I OWOCE“.

zabijają. Można też w czerwcu i lipcu rozkopywać gniazda TURKUCI, znajdujące się pod zniszczonymi przez nie roślinami, i zabijać, zgromadzone tam niekiedy w liczbie do 300 sztuk młode TURKUCIE. Gniazda znajdują się pod powierzchnią ziemi na głębokości 10 do 50 cm, a prowadzą do nich chodniki o średnicy palca.

Inż. dr Jan Slaski

[REFERAT]. **Nowa odmiana śliwy, zapowiadająca się jako handlowa** (New prune variety shows commercial promise). W. P. and L. O. SCHAAD. Better Fruit, decembeh 1938, str. 17.

W ostatnich latach w szkole rolniczej w **Corvallis** stanu **Oregon** wyhodowano nową odmianę śliwy. Jest ona duża, słodka, czerwona, w typie węgierki. Powstała z zapylenia **Węgierki z Agen** pyłkiem **Węgierki z Agen (Petite + Petite)**. Nazwano ją na cześć prof. **GARDNER'a**, wykładowcy pomologii w szkole, dyrektora doświadczalnej stacji **Michigan** — **ŚLIWĄ GARDNER'a**. Śliwa ta jest większą, słodsza i produktywniejszą od **Węgierki z Agen**. Dojrzewa w tym samym czasie co ta odmiana, a wcześniej od **Węgierki włoskiej**. Jest z wyglądu podobną do **Węgierki włoskiej**, będąc od niej smaczniejszą, podobnie jak od **Węgierki z Agen**. Jest dobrą, jako śliwa deserowa i jako surowiec na susz.

Drzewo **śliwy Gardner'a** jest średniej wielkości, wyniosłe, rozłożyste, odporne, bardzo urodzajne. Owoce owalno-podługne, długości 36 do 48 mm, barwy rudo-czerwonej, przechodzącej w fiołkowo-niebieski. Ogonki długości 9 do 12 mm, grube, gładki. Miąższ złoto-żółty, rozpyływający się, jędrny, bardzo słodki, aromatyczny, doskonałego gatunku.

Ta nowa odmiana jest próbowana w okręgach, gdzie się uprawia **Węgierkę z Agen**. Będąc większą, słodsza i urodzajniejsza, może stać się lepszą handlową odmianą.

Inż. dr Jan Slaski

[REFERAT]. **Prace światowego przemysłu konserwowego**. Na podstawie wydawnictwa **CENTRALNEGO BIURA SPRZEDAŻY OPAKOWAŃ BŁASZANYCH C.B.S.** w Warszawie (Wierzbowa 8), rok 1939 (str. 256 (11 × 16 ctm)), pod powyższym tytułem.

W październiku 1937 r. został zwołany do Paryża I Międzynarodowy Kongres Przemysłu Konserwowego, który został poświęcony omówieniu dwóch zagadnień:

1. Konserwy winny posiadać możliwie wysoką wartość odżywczą;
2. Konsumentowi winni otrzymać najwyższą i najpewniejszą gwarancję jakości i zdrowotności konserw.

Udział w kongresie wzięli przedstawiciele 19 państw, m. in. z **POLSKI**. Na pierwszy temat ogłoszono 7 referatów przez przedstawicieli 7 państw. Przedstawiono w nich rezultaty badań, przeprowadzonych w laboratoriach badawczych różnych państw nad

wartością pożywczą konserw. Najwięcej uwagi poświęcano zachowaniu witaminów w konserwach. Wbrew pierwotnym mniemaniom konserwy zachowują doskonale nawet wrażliwy witamin C, przedstawiając w wielu wypadkach pod tym względem wyższą wartość od produktów, przyrządzonych ze świeżych surowców sposobem domowym. Jest to skutek zastosowania do produkcji konserw nowych zdobyczy nauki i techniki. Można odżywiać się wyłącznie konserwami, odpowiednio je dobierając bez żadnego uszczerbku dla zdrowia. Wyniki tych badań będą miały niewątpliwie wielki wpływ nie tylko na produkcję, ale i na odżywianie społeczeństw i narodów. Największą bowiem zaletą konserw jest to, że w ciągu całego roku dostarczają różnych cennych dla zdrowia produktów, występujących tylko sezonowo, jak owoce, warzywa, niektóre ryby itp. Produkty te, przechowywane przez ograniczony czas w innych warunkach, stopniowo tracą swoje cenne własności, podczas gdy w konserwach, jak to wykazały przeprowadzone liczne badania w różnych krajach, żadnemu zanikowi nie ulegają, nawet w tak wrażliwych składnikach jak witaminy.

Na drugi temat ogłoszono 11 referatów przez przedstawicieli 9 państw, między innymi inż. dr **D. J. TILGNER** wygłosił referat o gwarancjach dla konsumentów konserw polskich. Przedstawił w nim rozwój polskiego przemysłu konserwowego, jego standaryzację, przepisy produkcyjne, kontrole, prace badawcze, etykę przemysłu konserwowego i międzynarodowy stan prawny dotyczący tego przemysłu. Na podkreślenie zasługują następujące zdania wypowiedziane w tym referacie przez inż. dr **TILGNERA**: „konsument w każdym kraju żąda towaru zdrowego i dobrego, zatem przemysł konserwowy na całym świecie dążyć musi do tego, by zaufanie konsumenta nie było nigdy poderwane lub nadużyte”. „Przemysł konserwowy musi mieć stałe na oku zdrowie konsumenta i wymaga dlatego inwestycji, jak również wiadomości technologicznych, o ile ma stać w rządzie przemysłów, a nie domowego wytwórstwa”. „Dobre konserwy mogą być wyprodukowane nawet przy zastosowaniu bardzo nieskomplikowanych maszyn, lecz nie można ich wyprodukować w pomieszczeniach trudnych do oczyszczania i zmywania”. „Mało kto zdaje sobie sprawę z tego, ile przemysł światowy poświęcił czasu i wydał pieniędzy, aby móc udzielić konsumentowi gwarancji dobrej jakości i zdrowotności dostarczonych konserw”. „Nowoczesny przemysł konserwowy nie ma nic przed okiem konsumenta do ukrywania”.

Między wnioskami, zgłoszonymi do Prezydium Kongresu, był wniosek inż. dr **TILGNERA** treści następującej:

„I Międzynarodowy Kongres Przemysłu Konserwowego uchwała powołać Komisję, któraby zebrała i porównała prawa i rozporządzenia, obowiązujące w poszczególnych krajach w zakresie produkcji i zbytu konserw i przystąpiła do opracowania kodeksu sanitarnego i etycznego światowego przemysłu konserwowego“.

Wniosek ten został przedyskutowany i ostatecznie uchwalono następujące rezolucje:

1. I Międzynarodowy Kongres Przemysłu Konserwowego, po zapoznaniu się z projektem, mającym na celu stworzenie Międzynarodowego Komitetu Przemysłu Konserwowego (B.I.P.C.) ze względu na korzyści, które mogą stąd wynikać dla światowego przemysłu konserwowego, aprobują ten projekt;

2. Stojąc na stanowisku, że postanowienia Komitetu winny mieć wszelkie możliwości realizacji, Kongres wyraża życzenie, by w każdym państwie stworzona została możliwie najszybciej odpowiedzialna placówka narodowa;

3. Kongres postanawia, aby, celem szybkiego wprowadzenia w czyn powyższej uchwały, powołać natychmiast Komisję Organizacyjną B.I.P.C.;

4. Kongres postanawia, że celem ułatwienia powstania Komisji Organizacyjnej, skład jej ustalony będzie na razie przez przewodniczących poszczególnych delegacji państw, reprezentowanych na Kongresie, oraz prezesów głównych związków, wchodzących w skład Komitetu Organizacyjnego I Międzynarodowego Kongresu Przemysłu Konserwowego;

5. Kongres postanawia, że, ze względu na to, iż inicjatywę I Międzynarodowego Kongresu Przemysłu Konserwowego podjął francuski Komitet Przemysłu Konserwowego, oraz że wynalazku konserwowania środków żywności przy pomocy ciepła dokonał Francuz, Appert, siedzibą Komitetu Organizacyjnego będzie Paryż.

W ten sposób powstał stały Międzynarodowy Komitet Przemysłu Konserwowego (Comité International Permanent de la Conserve), który ostatecznie się ukonstytuował 9 maja 1938 r. Weszli do niego przedstawiciele 10 państw. **Polski przemysł konserwowy reprezentuje w nim inż. dr DAMAZY JERZY TILGNER.**

Postanowiono następnym II Międz. Kongres Przem. Kons. zwołać w 1940 roku w Niemczech. Na drugim kongresie będą rozpatrywane następujące zagadnienia:

1. Sterylizacja konserw, a ich jakość i przyswajalność.

2. Dokumentacja prac o normalizacji konserw i opakowań.

Jak wynika z wyboru tematów Międz. Komitet przyjął dwa kierunki dla swoich prac. Pierwszy — to praca nad podniesie-

niem jakości konserw, która będzie rozłożona na długi szereg różnych zagadnień. Drugi to praca dla przemysłu konserwowego bardzo doniosła, bo dotyczy ujednoczenia różnych norm i ustaw, stosowanych dotąd zupełnie indywidualnie przez różne państwa. Nie jest rzeczą przypadku, że pierwszym zagadnieniem z tej grupy jest normalizacja opakowań. Jest to zagadnienie palące, bez którego rozwiązania nie może być mowy o zdrowych podstawach przemysłu konserwowego. Przy braku normalizacji opakowań nieuczciwi fabrykanci stosują opakowanie z pozoru podobne do opakowań konkurencyjnych, lecz o pojemności znacznie mniejszej, co pozwala im po pozornie niższej cenie sprzedawać swój artykuł, podcinając w ten sposób zaufanie konsumenta dla konserw. **Niema państwa o jako tako rozwiniętym przemyśle konserwowym, gdzie nie obowiązywałaby przynajmniej w pewnym zakresie normalizacja puszek.** Również w POLSCE, dzięki inicjatywie inż. dr D. J. TILGNERA, opracowano normy puszek konserwowych, które przede wszystkim obowiązują przy eksporcie. Ujednoczenie opakowania na terenie międzynarodowym, przyczyni się niewątpliwie do dużego ułatwienia handlu konserwami, w którym POLSKA powinna mieć poważny udział.

Poruszane na terenie międzynarodowym zagadnienia wskazują również na wielką doniosłość dla przemysłu konserwowego placówek badawczych, dzięki którym przemysł ten może racjonalnie pracować, znajdując odpowiedź na cały szereg ważnych zagadnień. W POLSCE rolę takiej placówki badawczej spełnia LABORATORIUM PRZEMYSŁU ŻYWNOŚCIOWEGO, założone w 1935 roku przy ZWIĄZKU IZB PRZEMYSŁOWO - HANDLOWYCH w Warszawie, przy ulicy Wiejskiej 11 m. 15, dzięki inicjatywie i staraniom jego dotychczasowego organizatora i kierownika inż. dr DAMAZEGO JERZEGO TILGNERA.

Mgr Ryszard Schillak

[REFERAT] **Przemysł konserwowy w Anglii.** Na podstawie referatu F. HIRST'a dyr. Food Canning Research Station w Camden. wygł. na I Międz. Kongresie Przemysłu Konserwowego w Paryżu dn. 15.X. 1937 r.

W latach 1930-31 zaczął w Anglii obowiązywać Plan Marki Krajowej dla konserw owocowych i warzywnych, określający jakość produktu. Polega on na oznaczeniu konserw specjalną etykietą, wydawaną na zlecenie Ministra Rolnictwa i Rybołówstwa przez Komitet Marki Krajowej. Stosowanie Marki przez przemysł jest dobrowolne, a nad właściwym stosowaniem Marki czuwają Inspektorzy, powołani przez Ministerstwo Rolnictwa i Rybołówstwa.

Surowiec, stosowany do przerobu na konserwy z marką krajową, musi odpowiadać normom, ustalonym wspólnie przez przedstawicieli fabrykantów konserw, producentów surowca, rozprzedawców i eksporterów technicznych.

Celem łatwego stwierdzenia miejsca i daty produkcji oraz uniknięcia podrobienia etykiet konserwy muszą posiadać wyłoczzone na wieczku i ustalone przepisami cechy rozpoznawcze.

Każda wytwórnia, która ubiega się o prawo nakładania etykiet z marką krajową musi odpowiadać określonym warunkom, dotyczącym urządzeń, stanu lokalu i kontroli produkcji. Przepisy, dotyczące higieny, wymagają warunków, pozwalających na łatwe przestrzeganie wzorowej czystości. Przerób odbywać się może jedynie w ramach, ustalonych przepisami, określającymi przede wszystkim szczegółowo sposoby wyjąławiania konserw.

Wielkość i jakość puszek używanych do konserw z marką krajową jest ściśle znormalizowana. Surowiec musi być pochodzenia krajowego i wytwórnie muszą prowadzić specjalne wykazy pochodzenia surowca. Poza etykietą i marką krajową każda puszka musi posiadać własną etykietę o ustalonych napisach.

Produkcja jest często kontrolowana przez specjalnych inspektorów, poza tym są przesyłane próby do stacji doświadczalnej w Cambden, która zawiadamia wytwórcę o wyniku badania. Przy stwierdzeniu braków, Minister, przez Komitet Marki, stosuje wobec wytwórcy odpowiednią akcję dyscyplinarną.

Na cele Marki Krajowej jest zastrzeżony w Ministerstwie Rolnictwa specjalny fundusz, z którego są pokrywane koszty, związane z administracją, inspekcją fabryk i badaniem prób, oraz z propagandą konserw, zaopatrzonych w markę krajową. Suma, otrzymywana ze sprzedaży etykiet, stanowi dotąd tylko niewielką część tego funduszu.

Stacja doświadczalna w Cambden w pierwszych latach po wprowadzeniu Marki Krajowej zajęła się uciążliwą pracą nad ustaleniem norm i definicji dla klasyfikacji towaru. Uzyskane wyniki są bardzo owocne i korzystne, gdyż pozwalają w sposób bardzo obiektywny określić jakość produktu. Badanie konserw rozkłada się na poszczególne grupy, takie jak: stan puszki, barwa, jędrność, jednolitość sortowania, wady i braki, smak, zalewa, waga netto itp., przy czym w poszczególnych grupach dla każdego produktu ustalono szczegółowe definicje jakości.

Stosowanie Marki Krajowej przyczyniło się w bardzo dużym stopniu do podniesienia jakości angielskich konserw warzywnych i owocowych, lepszego zbytu surowców przez rolnika, a dzięki łatwemu rozpoznaniu przez konsumenta jakości towaru wzrosło zaufa-

nie do konserw i co za tym idzie zwiększyło się znacznie ich spożycie.

W POLSCE standaryzacja została zapoczątkowana w 1935 roku tylko na odcinku eksportowym i obecnie obejmuje już poza konserwami także szereg innych artykułów spożywczych. Standaryzacji podlega eksport konserw ogórkowych, rybnych, grzybowych i pomidorowych, poza tym grzyby solone, suszone, marynowane, cebula, czarne jagody itp. Artykuły te są poddawane kontroli w czasie produkcji i przy wysyłce za granicę przez specjalnych inspektorów, są również ustalone normy dla puszek konserwowych oraz dla innego opakowania eksportowego, a rolę, podobną do angielskiej stacji doświadczalnej w Cambden spełnia LABORATORIUM PRZEMYSŁU ŻYWNOSCIOWEGO w Warszawie, ul. Wiejska 11.

Słabe zorganizowanie polskiego przemysłu konserwowego, brak współpracy z dostawcami surowca, niski stan techniczny w większości wypadków, bardzo częsty brak odpowiedniego przygotowania fachowego u kierowników wytwórni, nie pozwolił dotąd zastosować podobnej standaryzacji dla rynku wewnętrznego. A standaryzacji, jeżeli ma ona przynieść korzyści dla przemysłu i konsumenta, nie można narzucać z góry lecz potrzeba jej powinna wyjść od zainteresowanych i mieć charakter dobrowolny.

W ostatnich latach w dziedzinie polskiego przemysłu konserwowego wiele się zmieniło i można mieć nadzieję, że drogą stałej ewolucji staniemy również w rządzie państw, celujących w produkcji konserw, tym bardziej, że w POLSCE można wyprodukować duże ilości wysokowartościowego surowca, który w pierwszym rządzie decyduje o jakości konserw.

Mgr. Ryszard Schillak.

Przypisek Redakcji. Prowadzone są zbiorowe prace nad poznaniem zasad standaryzowania: jabłek, wiśni, czereśni i pomidorów w innych krajach, celem ustalenia standardu polskiego na użytek wewnętrzny. W tej akcji ważnym jest zbadanie przywozu i zastąpienie go produkcją krajową tej samej jakości i takiej samej wartości towarowej. O ile łatwiejszą będzie sprawa przyjęcia norm jakości doborów i opakowania, to wiele trudniejszą będzie sprawa ujednoczenia produkcji. Tu trzeba ujednostajnić wszystko od a do z. Ale tego nie może zrobić „straż ogniowa ochotnicza” lecz regularna, zwarta, dyscyplinująca środowisko organizacja. U nas to zrobić może i li tylko organizacja kupiecka, wyróżniająca ceną, kredytami i premiami elitę towarową, której ilość będzie wzrastać, deprecjonując produkcję chaotyczną i lichą, a tym samym czyniąc ją nieopłacalną.

Dr Wł. Rogowski.