

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem



Czasopismo poświęcone rozwojowi postępowego Ogrodnictwa i Rolnictwa w Polsce

ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: TARNÓW, UL. MATEJKI 11 a
SKRYTKA POCZTOWA 125 KONTO P. K. O. Nr. 408 606

Rok V

Tarnów, dnia 1 sierpnia 1936 r.

Nr. 8

TRUSKAWKI

w doborowych odmianach handlowych

BYLINY KWIATOWE

polecają

Zakłady Ogrodnicze i Szkołki Drzew

EMIL FREEGE

wł. Marja Freege-Turetschkowa i Dr Kamberski

KRAKÓW, UL. LUBICZ 36/39

CENNIKI I OFERTY
NA ŻĄDANIE

Prenumerata w kraju wynosi: Rocznie 4 zł, półrocznie 2.50 zł, kwartalnie 1.50 zł,
numer pojedynczy 50 gr. — Prenumerata roczna na Amerykę 2 dol., na Francję 25 fr,
na Czechosłowację 32 koron cz., na Niemcy 6 marek

SPIS TREŚCI: DZIAŁ SADOWNICZY: Metody, dążące do podniesienia sadownictwa w surowym klimacie — Korczyzna, królestwo „Bukówki” — Cięcie zrazów do oczkowania z drzew owocowych — Wzory na owocach — Historia krzewu winnego (ciąg dalszy). **O WARTOŚCI ZDROWOTNEJ OWOCÓW I WARZYW:** Bananomanja — Dlaczego dzieci chętnie jedzą niedojrzałe owoce? Owoce jako środek przeciw zapaleniu ślepej kiszki — Wyrób miodów pitnych. **DZIAŁ OCHRONY ROSLIN:** Bielinek kapustnik — Mączniak jabłoniowy. **DZIAŁ PSZCZELARSKI:** Kierowanie wyszłych rojów według woli pszczelarza. **DZIAŁ WARZYWNY:** Ogórki w Ujściu Solnem — Przyspieszona hodowla sałaty w gruncie — Suszarnia warzyw w Ujściu Solnem — Komisja Standaryzacyjna w Krakowie. — **DZIAŁ KWIACIARSKI:** Obwódki długokwitnące — Czyste drogi ogrodowe. **DZIAŁ ROLNICZY:** Nawoźmy oziminy superfosfatem — Przypomnienie na sierpień — Ceny nawozów azotowych spaść muszą! **ZE ŚWIATA NAUKI I WIEDZY:** Działanie jodu na warzywa — Rak drzew owocowych — Nowe książki — Pytania i odpowiedzi Redakcji.

Równomierne wschody
 Silnie rozwinięty system korzeniowy
 Dobre prezimowanie
 Sztywną słomę
 Wczesne zbiory
 Pięknie wykształcone ziarno

z a p e w n i

SUPERFOSFAT

ze znakiem
 ochronnym



ze znakiem
 ochronnym

ZATWIERDZONY PRZEZ URZĄD
 PATENTOWY R.P. ZA NR 26672

zastosowany przed siewem w ilości 200-300 kg na hektar



Rok V

Tarnów, dnia 1 sierpnia 1936 r.

Nr 8

DZIAŁ SADOWNICZY

Dr W. FILEWICZ, Doświadczalna Stacja Sadownicza w Sinołęce

Metody dążące do podniesienia sadownictwa w surowym klimacie

W Stanach o bardzo surowym i suchym klimacie głównie dzięki pracom N. H. Hansena uzyskała w szkółkach dominujące znaczenie *P. baccata*.

W Polsce największą kolekcję drzew matecznych *P. baccata* i *P. prunifolia* (ta ostatnia zalecana w S. S. S. R.) znajduje się u prof. Hrebnickiego w Raju na Wileńszczyźnie. Bardzo możliwe, że nasiona z tych drzew mogą w przyszłości dać odpowiedni typ podkładek dla najsurowszego klimatu Polski.

Badania tych typów prowadzone są w Broniszowie przez inż. Ślaskiego jednocześnie z badaniami wegetatywnych podkładek.

U nas w lasach znajduje się duża ilość dzikich jabłoni, z których nasiona zwłaszcza pochodzące z województw północnych albo z górskich okolic, powinny dać odpowiedni materiał do produkcji odpornych dziczek. Chodzi tylko o to, żeby nie zbierać

owoców do produkcji dziczek z drzew, rosnących w sąsiedztwie delikatnych odmian w sadach. W takim wypadku pyłek ich mógłby doprowadzić do niepożądanych krzyżówek. Dla doświadczeń nad produkcją dziczek należałoby wybierać drzewa mateczne. Zarząd lasów państwowych zaczął już interesować się tą sprawą.

Nawiasem zwracam tutaj uwagę na fakt, że nie zawsze odmiany odporne i odpowiednie na przewodnie nadają się do produkcji dziczek. W Ameryce odmiany najlepsze na przewodnie okazały się do tego celu zupełnie nieodpowiednie.

Metody wegetatywnego rozmnażania podkładek

Dla produkcji drzew karłowatych, naogół biorąc powinny być używane podkładki wegetatywnie rozmnażane, o pewnych stałych cechach, dostosowanych do warunków klimatycznych. Dotychczas w Polsce podkładki t. z w.

„Słodki“ i „Rajki“ przeważnie są niewiadomego pochodzenia, a często nawet otrzymywane z nasienia. W obydwu wypadkach cechy ich nie mogą być znane. Metody produkcji karłowych podkładek w innych krajach są wyłącznie wegetatywne i podkładki mnożone są głównie przez ob-sypywanie, rzadziej przez odkłady w Ameryce przez sadzonki korzeniowe.

Pień. Odporność pnia przy produkcji delikatnych odmian jest zależna od odmiany, jakiej używamy na przewodnie. Myśli wprowadzenia podwójnego szczepienia, zwłaszcza grusz, wygłaszał już prof. Janczewski przed kilkudziesięciu laty. Za podwójnem szczepieniem odzywały się od dłuższego czasu różne głosy, lecz zwrot ogólnej opinii sadowniczej do tej metody, jako koniecznej do produkcji delikatnych odmian nie tylko grusz, ale i jabłoni, wywołany był stratami, poniesionymi w sadownictwie po r. 1929. Okazało się bowiem, że drzewa podwójnie szczepione znacznie lepiej wytrzymały tę zimę. Komisja Pomologiczna przy Zw. Polskich zrzeszeń ogrodniczych podała spis odmian, które wymagają podwójnego szczepienia w różnych województwach Polski, i kilka odmian, które uważa za wskazane jako przewodnie. Dotychczas właściciele szkółek stosują różne odmiany w tym celu. Należałoby jednak przystąpić do ścisłych badań, które przewodnie są najodpowiedniejsze w różnych warunkach klimatycznych Polski. Stosowanie odpornych pni jest znacznym postępem w naszej produkcji drzewek, jednakże dla podniesienia sadownictwa w naszym klimacie należałoby także zwrócić większą uwagę na uod-

pornienie rozwidlenia.

Korona. Miejsce rozwidlenia narażone jest na zmiany temperatury jeszcze bardziej niż sam pień. Właściciele sadów, mający więcej doświadczenia pod tym względem, stosują metodę szczepienia w koronie, t. zn. sadzą drzewka najodporniejszych odmian i przeszczepiają każdą gałąź z osobna. Metodę tą bardzo trudno wprowadzić do szkółek, ponieważ wyprodukowanie drzewka w ten sposób jest znacznie kosztowniejsze. Jeżeli przy przeszczepianiu korony pozostawi się gałąź (jedną lub dwie) od południowego zachodu, to w ten sposób jeszcze lepiej zabezpiecza się zarówno rozwidlenie jak i pień ze strony najbardziej narażonej na zgorzel.

Metodę tę stosuje się na znacznej ilości drzew w sadach Sinołęckich od czasu zimy 1929 r. Wobec tego, że najcenniejszymi odmianami handlowymi okazały się tu Landsberskie, Bojken, Koksa pomarańczowe, a najodporniejszą Antonówka. Obecnie celem naszym jest, ażeby produkować delikatne odmiany w symbiozie z Antonówką, która ma chronić nie tylko pień i rozwidlenie, ale także koronę delikatnej odmiany. Ponieważ silne skracanie gałęzi osłabia drzewo, a najdelikatniejszą stroną jest południowo-zachodnią, przeszczepia się w jednym roku parę gałęzi od północnego-wschodu, w następnym roku dalszą część korony, a całą stronę południowo-zachodnią pozostawia się nie-tniętą. Kiedy gałęzie delikatnej odmiany dostatecznie się rozrosną, a drzewo mając duży aparat liściowy nabrało znowu sił żywotnych t. j. po 2—3 latach, wówczas przeszczepia się resztę gałęzi pozostawiając tylko jedną

południową gałąź Antonówki. Gałąź ta nie służy do produkcji owoców, lecz wyłącznie do uodpornienia drzewa z najdelikatniejszej strony. (Rys. 1. drzewo przeszczepione)

W ten sposób produkcja cennych, delikatnych odmian ma znacznie więcej danych do rozwoju w surowym klimacie, ponieważ mamy i pień odporny i zabezpieczoną od południowego-zachodu najdelikatniejszą stronę korony. Ażeby uniknąć tej kosztownej i długiej roboty, drzewka, które dosadza się w sadach Sińołęckich produkowane są od wielu lat w szkółce w następujący sposób: Delikatne odmiany (zwłaszcza Koksa pomarańczowe i Landsberskie) są szczepione podwójnie na przewodniej Antonówce (jeden zraz o trzech oczkach). Z zaszczepionego zrazu wybijają dwa lub trzy pędy, a jednocześnie z pnia poniżej miejsca szczepienia kilka pędów Antonówki. Zaszczepiona odmiana rozwija się znacznie silniej niż Antonówki. Ta ostatnia dzięki swej odporności chroni odmianę delikatną. Jeżeli czasem gałązki Antonówki zbyt silnie się roz-

rastają, skracają się je w tym stopniu, żeby nie hamowały rozwoju zaszczepionej odmiany. O ile w razie niezwykle surowej zimy zmarzną delikatna odmiana,



Rys. 1 Drzewo przeszczepione

w każdym razie Antonówka powinna się utrzymać i niebezpieczeństwo utraty całego drzewa zmniejszy się. c. d. n.

Dr JÓZEF TOMKIEWICZ, Cieszyń

Korczyna — królestwo „Bukówki“

Korczyna, leżąca w przepięknej okolicy u podnóża Karpat, w pobliżu znanych kąpielisk Rymanowa i Iwonicza, słynęła już zdawna nie tylko z cennych wyrobów płóciennych, lecz również z prawdopodobnie gdzieś indziej w Polsce nieznaney odmiany jabłoni pod nazwą „Bukówki“. Już przed wojną szły transporty tego owocu zimą, a szczególnie na wiosnę, na zachód. Poza tem ryn-

ki okolicznych miasteczek nie znały na wiosnę innych jabłek poza Bukówką. Czy miejscem jej urodzenia jest rzeczywiście Korczyna trudno dociec. Dość, że tam rozsiadła ona się najsilniej, a stamtąd przesiąkała na wszystkie strony do okolicznych wsi, głównie wzdłuż Podkarpacia, lecz również i w kierunku północnym na chude, żółte, podkarpackie glinki, gdzie inne szlachetne od-

miany zimowe padają pod atakiem zachłannego raka.

Jak dalece rak tam grasuje, może świadczyć fakt, że chłop, kupując jakąś nieznaną odmianę jabłoni, lub biorąc zraz do szczepienia, zazwyczaj się zapyta: „*A nie chyta się jej rak?*”. Bukówka znana jest tam ze swej prawie zupełnej odporności, a jeżeli czasem nawet rak się na niej pojawi gdzieś na pniu lub grubszej gałęzi, to często się z nim drzewo upora samo. A choćby nawet rana nie została zagojona, nie powoduje jakichkolwiek widoczniejszych ujemnych skutków. Także na inne choroby oraz szkodniki odporność jej jest niezrównana. Pamiętną ostrą zimę 1928/29 przetrzymały drzewa przeważnie dobrze.

Bukówka, podobnie jak wierzba, wymaga jedynie zasadzenia. O jakąkolwiek pielęgnację nie dba. Oczywiście, iż prymitywne choćby starania płaci z nawiązką. Nazwa jej odpowiada cechom drzewa. Kora bowiem u niej ma wygląd kory buka: gładka, lśniąca, ciemno-zielona. Drewno twarde a pokrój drzewa przypomina również wolno rosnący buk. Wzrost zamłodu posiada dość silny o gałązkach smukłych, i dużych, ciemno zielonych liściach. Korony tworzy wysoko kuliste, których gałęzie pod ciężarem owocu łatwo zginają się ku dołowi. Rodzi niezrównanie, całemi wieńcami, po dwa a nawet trzy owoce obok siebie. Mimo to wykształca owoc równomiernie, a w każdym razie jabłka nawet mniej wyrośnięte są zawsze bardzo regularne i do handlu zdadne, z wyjątkiem oczywiście za małych, których procent jest nieznaczny. Rodzi przeważnie co drugi rok, ale wtedy daje owoców za dwa lata. W okres owo-

cowania wchodzą drzewa młode średnio wcześnie.

Owoc wielkości średniej, czasem dość duży, jak to miałem możność stwierdzić zeszłego roku na pokazie owoców w Krośnie. Kształt kopulasto-splaszczony z kielichem na wierzchu prawie bez zagłębienia, co dla niej jest nadzwyczaj charakterystycznym, ponieważ należy to do rzadkości u innych odmian. Ogonek nadzwyczaj krótki, to też owoce wyglądają jak przylepione do gałęzi. A siedzą jeszcze późną jesienią tak mocno na drzewie, że przy zrywaniu trudno odchodzi. To też trzeba przy zbiorze uważać, aby sakw nie poodłamywać. Barwa owocu w jesieni zupełnie zielona, tu i ówdzie od strony słońca z brudno-czerwawym, niepozornym rumieńcem i dlatego nikogo nie nęci na drzewie, tem więcej iż nawet późną jesienią owoc jest nie do jedzenia i wówczas nawet dzieci wolą rzepę niż Bukówkę.

Zdarzało mi się widzieć bliżej ziemi wiszące owoce, w które amator cudzego mienia wbił zęby, lecz zdaje się równie szybko je wyjął, a tylko ślady zostały i jabłko wisiało dalej, zablizniając rany.

Owoc niezwykle twardy i bardzo ciężki. Dojrzewanie zaczyna dopiero około połowy zimy a przetrzymać go można do nowych. Najlepszy smak jednak i najlepszą cenę osiąga na wiosnę. W dojrzewaniu barwa przechodzi na żółtawą a brudny rumieniec w ładny różowy. Rzadko spotyka się owoc robaczywy. Zimuje jak ziemniaki w grubych nawet warstwach, a jeszcze lepiej w kopcach na świecie, nie tracąc w tym wypadku nic na soku. Mięso kruche, za mało jednak soczyste, w smaku słabo

kwaskowate. Jako owoc stołowy prawie bez wartości, jako kuchenney bardzo dobry.

Wobec jednak całego szeregu innych zalet o podstawowem znaczeniu odmiana ta przynosi prawdopodobnie w tamtych stronach najlepsze dochody. W roku bieżącym można ją było widzieć w Katowicach i Cieszynie, a niewątpliwie i w innych miastach Śląska, gdzie cieszyła się dobrą pokupnością. Miara jej rozpowszechnienia w okolicach Korczy-

ny niech będzie fakt, że w roku 1934 Korczyzna i najbliższe gminy załadowały na stacji Krosno ośmdziesiąt wagonów owocu Bukówki, a mniej więcej drugie tyle rozwieziono wozami do najbliższych miast. Jest bardzo prawdopodobnem, iż odmiana ta nadaje się specjalnie na wilgotne podkarpackie glinki a nawet na tereny gliniasto-ilaste. Na stanowiskach suchszych przypuszczalnie byłby owoc mączysty.

Inż. STANISŁAW SCHÖNFELD, Warszawa

Cięcie zrazów do oczkowania z drzew owocowych

W celu otrzymania zrazów do oczkowania ścinamy pędy z drzew matecznych, z zastrzeżeniem, aby one były zdrowe zupełnie. Pędy te powinny być tegoroczne, zdrzewniałe i silne, najlepiej te, które rosły od strony słonecznej. Cięcie zrazów odbywa się od połowy lipca do połowy września, zależnie od gatunków drzew i zdrzewnienia pędów. Po zdjęciu gałązek z drzewa szlachetnego przycinamy ich wierzchołki i dolne części, na których oczka nie są dostatecznie wykształcone; tylko oczka ze środkowej części pędów są zdadne do oczkowania; następnie obcinamy u pędów wszystkie blaszki liściowe, pozostawiając tylko ogonki. Po takim przygotowaniu zrazów wiążemy je w pęczki, przywiązując do każdego etykiety z nazwą danej odmiany.

Niekiedy zdarza się, że zbliża się czas oczkowania, a pędy na drzewach matecznych nie mają odpowiednio wykształconych oczek. W takim razie pędy te,

które mamy zamiar obciąć na zrazy, uszczykujemy na 10—12 dni przed oczkowaniem, wskutek czego pędy uszczyknięte będą miały możność lepiej i prędzej wykształcić oczka.

Ponieważ pędy w letniej porze po ścięciu prędko wysychają, więc trzeba się starać ciąć naraz tylko ilość potrzebną do oczkowania. Przechowywać zrazy można w naczyniu z wodą, w wilgotnym mchu lub w mokrem płótnie; wody w naczyniu powinno być niewiele, tylko tyle, ile potrzeba do zagłębienia nasad pędów. Przesyłając zrazy do oczkowania, zwłaszcza na dalsze przestrzenie, należy je opakować w następujący sposób:

Po umoczeniu nasad pędów w glinie, zrazy, powiązane w pęczki, przedewszystkiem owinać papierem bibulastym, a potem dopiero obłożyć mchem wilgotnym, lecz niezupełnie nie mokrym, wkońcu zaś owinać rogózką do wysyłki kolejowej lub płótnem do pocztowej. Po-

wyższy sposób opakowania dla tego jest praktyczny, że zrazy nie są narażone na wyschnięcie

i są zabezpieczone od zagnicia, co grozi im, jeżeli są owinięte bezpośrednio mokrym mchem.

HENRYK RUMUN, Katowice

Wzory na owocach

Może nie wszyscy miłośnicy i hodowcy drzew owocowych wiedzą, że przy pomocy promieni słonecznych można osiągnąć przepiękne wzory na owocach. Dawniej był to bardzo szeroko rozpowszechniony zwyczaj malowania w ten sposób na owocach różnych przepięknych monogramów, kwiatów, ptaków, ornamentów, a nawet głów ludzkich czy zwierzęcych.

Do tego celu nadają się owoce, takich odmian grusz i jabłoni, które dorastają dość dużych rozmiarów i mają ładne zabarwienie. Najlepsze będą zatem odmiany późnojesienne i zimowe. Owoce takie stanowiły niezwykły prezent imieninowy lub ślubny, albo oryginalną swego rodzaju ozdobę mieszkań lub stołu jadalnego.

Gdy owoce dorosną odpowiedniej wielkości i zaczynają się kolorować od strony słonecznej co ma miejsce zazwyczaj w sierpniu, wtenczas przystępujemy do roboty.

Przyklejamy na obrany, dobrze wyrosnięty i zdrowy owoc cienki papier, na którym poprzednio wycięto wzór lub monogram. Papier przyklejamy do owocu na dobrej gumie arabskiej.

Owoc układamy tak, ażeby był dobrze naświetlony przez słońce — resztę pracy wykonują promienie słoneczne. Wycięty obraz zostanie namalowany przez promienie słoneczne — podczas gdy powierzchnia naklejona papierem pozostanie biała.

Co pewien czas należy zbadać czy papier nie odlepił się, a w takim razie należy na nowo przykleić gumą arabską. Zazwyczaj jednak papier, gdy został nalepiony na dobrej gumie arabskiej i na suchy owoc, trzyma się bardzo dobrze, aż do zerwania owocu.

Papier pozostaje na owocu, aż do czasu zdjęcia owocu z drzewa.

Po zerwaniu owocu zdejmujemy przyklejony papier i oczyszczamy owoc z gumy arabskiej. W tym celu zanurzamy część owocu do letniej wody na kilkanaście sekund.

Owoce w ten sposób wystylizowane muszą być po zerwaniu przechowywane w miejscu zacienionym, gdyż wystawione na działanie promieni słonecznych wkrótce tracą wycieniony przez promienie słoneczne obraz.

Do P. G. Czytelników H. O. R.!

Poszukujemy z 1935 roku Nr. 1 i 2 „Hasła Ogrodniczo-Rolniczego”. Czytelnicy! którzy zechcą nam odstąpić te 2 egz. otrzymają bezpłatną kwartalną prenumeratę pisma z 1937 roku.

Przyjmujemy także numera z br. ze stycznia i lutego na tych samych warunkach.

Administracja

Prof. W. OWIDZKI, Tarnów

Historja krzewu winnego

ciąg dalszy

Po upadku powstania styczniowego (1864) i zlikwidowania zakonów w b. Kongresówce, winorośl tę przesadzono do ogrodu pomologicznego przy ul. Nowogrodzkiej. O ile za Sasów w Polsce zubożałej i słabej zauważamy upadek również ogrodnictwa wogóle, to z chwilą wstąpienia na tron ostatniego króla polskiego Stanisława Augusta Poniatowskiego na skutek dużego wysiłku całego narodu odradza się kraj, odradza się także i ogrodnictwo. Król ten choć słabej woli, wszakże miał i szlachetne odruchy (Konstytucja 3 maja) a posiadając wysokie wykształcenie, wyrobiony smak estetyczny i zamiłowanie do ogrodnictwa zwłaszcza pięknego — zakłada parki, ogrody ozdobne a też i użytkowe. Z owych czasów pozostały ślady pięknego parku — własność stryjecznego brata króla Stanisława Augusta — ks. Stanisława Poniatowskiego. Park ten znajdował się tam, gdzie mieści się Sejm a ciągnął się aż do gmachów po b. Podchorążówce w Al. Ujazdowskich. Ogród ten posiadał dużą winnicę skierowa-

ną na południe, a z owoców wytłaczano dość znaczne ilości wina. Na uwagę zasługuje również Królikarnia pod Warszawą z dużym sadem i winnicą, na założenie której sprowadzał król łoży aż z połudn. Włoch. Należy wspomnieć także o Arkadii pod Łowiczem Heleny z Przeddzieńskich Radziwiłłowej, gdzie poza uroczym parkiem był sad i winnica. Z literatury rolniczej zasługuje na uwagę książka generała wojsk polskich de Riel'a — rodem francuza a zatytułowana: „O gospodarstwie ziemiańskim w Polsce”. W dziale o ogrodnictwie namawia do zakładania winnic, z których choć wino liचे bywa, ale zato owoce cenniejsze jak z południa bo mniej słodkie a więcej soczyste i orzeźwiające. Mówi dalej, że Wielkopolska, Sandomierskie, Krakowskie, Lwowskie a zwłaszcza ciepłe Podole szczególnie nadaje się pod plantacje winorośli. Wspomina de Riel, że dawniej wszystkie południowe zbocza wzgrysz pod Lwowem były pokryte winnicami, z których doskonałe owoce zbierano. Dok. nastąpi

O WARTOŚCI ZDROWOTNEJ OWOCÓW I WARZYW

ANTONI GŁADYSZ

Bananomanja

Odkrycie witamin miało dobre strony — zwróciło uwagę na wartości odżywcze jarzyn i owoców i położyło kres wielu

szkodliwym z higienicznego punktu widzenia, a opartym niby o naukowe zdobycze chemji i fizyki teorjom odżywiania. Minął

czas, kiedy gardzono owocami, że to niby w nich, prócz wielkich ilości wody, odrobiny cukru itd. składników odżywczych jest niewiele w porównaniu z temi, jakie się znajdują w kawale szynki czy pieczeni. Dziś się na to trochę inaczej patrzymy — wiemy, że czysto mięsny pokarm, a nawet mięsno-mączny — ciału nie wystarcza. Umiemy zapobiegać wielu chorobom, których przedtem nie rozumieliśmy dostatecznie.

Jednak — jak to zwykle bywa — i to odkrycie obok wielu dobrodziejstw przyniosło nam wiele śmiesznośtek, a nawet zjawisk poniekąd szkodliwych. Bo proszę bardzo — fakt faktem, że od tysiącleci w Polsce ludność żyła, rozradzała się, miała siły i zdrowie, choć nie sprowadzała z zagranicy owoców i choć przedstawiała na tych, jakie się u nas udawały. Aż tu dziś naraz w każdym większym mieście całe składy pełne pomarańczę, fig i bananów. Prawdziwa moda na pomarańcze i banany. Dzieci z rodzin nieco bogatszych zasypane są pomarańczami i bananami. Mama przynosi banany, tatuś przynosi banany, banany przynosi im ciocia, wujciu też przynosi banany, a od babci w prezencie cóżby — oczywiście także banany i pomarańcze. Możliwe, że wyżywić z piętnaście małp w ogrodzie zoologicznym, co troskliwi rodzice pakują w jednego dzieciaka, żeby mu broń Boże witamin nie zabrakło.

Byłoby to tylko śmieszne, gdyby smutne nie było. Bo — powtarzam — historia uczy — że w naszym klimacie żyli sobie ludziska i byli zdrowi i nawet starzeli się później, niż ludzie na południu, choć nie jadaliby bananów, a nawet nie znali ich

z nazwy. Wielce się zdziwił pewien nasz książę przed kilkuset laty, kiedy mu podczas pielgrzymki do Ziemi Świętej dano owoc o kształcie ogórka i nieznannej nazwie, o smaku na pierwsze wrażenie wcale nie pociągającym, zanotował to w księdze, jednakowoż nigdy tych owoców po powrocie nie używał. Tem więcej nie jadał ich ani Zawisza Czarny, ani taki August Mocny nie bananom zawdzięczał swoją moc, co prawda jedynie fizyczną i rozrodczą. A my koniec końcem czemś za owe przejedzone banany płacić musimy i to drogo, a za owe przekazane zagranicę wartości otrzymujemy rzecz na dobrą sprawę wcale nam niepotrzebną.

Bo pomarańcze, daktyle, a nawet figi ostatecznie dzieci jedzą ze smakiem. Ale banany jedzą niby lekarstwo. A niektóre wręcz tak, jak my pijaliśmy tran — dlatego, że mamusia każe, że babcia o to prosi i że chce tego tatuś!

Powie kto, aby utrzymać wywóz do krajów południowych, musimy coś z nich sprowadzać, ale czy nie moglibyśmy znaleźć tam towaru trwalszego i większą posiadającego wartość istotną niż banany? Pocóż ta bananomanja? Jeśli chcemy witamin, otoczmy opieką nasze sadownictwo i warzywnictwo, wykorzystajmy nasze własne potencjalne produktyne możliwości, propagujmy spożycie własnych naszych jarzyn, owoców, jagód, grzybów i korzeni jadalnych, a nie bawmy się w papugi i nie naśladowmy małp, które choć to południowe bestje i choć do tych bananów są przyzwyczajone, mądrzejsze są zresztą od nas, bo jeżeli im kto

pada banana i gruszkę, przede-wszystkiem za gruszkę chwytają.

Zwalczanie przywozu owoców południowych w czambuł i bez wyjątku byłoby nonsensem, jak wszelka przesada, gdyż są choroby, przy których zaleca się winogrona, cytryny, czy pomarańcze. Z uwagi na ich składniki, a wreszcie czemużby człowiek nie miał skosztować, jak smakują owoce krajów dalekich. Ale propaganda spożywania owoców powinna iść w kierunku propagowania zwiększonego spożywania owoców krajowych, nie tak, jak dzieje się dziś, gdy powiększenie spożycia prowadzi głównie do zwiększania konsumpcji owoców importowanych, wbrew logice i wbrew gospodarczym kalkulacjom. Wbrew logice dlatego, bo ze stanu badań nad witami-

nami wcale nie wynika, by trzeba było zastępować nasze krajowe owoce zagranicznymi, ale spożywać je jak w największych ilościach. Wbrew kalkulacjom zaś po pierwsze dlatego, że owoce południowe kosztują nas drożej, niż krajowe, choć przeważnie mają smak gorszy, niż nasze — a po drugie i głównie z tego powodu, że zwiększanie konsumpcji naszych własnych owoców powiększałoby dochody naszej wsi, zmniejszało bezrobocie i wzmacniało w pewnym stopniu siłę podatkową ludności, a więc i dochody państwa, gdy dziś państwo wywozi niektóre towary po cenie niższej od kosztów produkcji i dopłaca różnicę po to, by całymi wagonami importować w zamian pomarańcze i „ausgerechnet“ banany!

Dr W. KWIATKOWSKI

Dlaczego dzieci chętnie jedzą niedojrzałe owoce?

Powszechnie znany jest fakt, iż dzieci rwą się ku niedojrzałym owocom — starsi przeważnie przypisują ich głupocie i żarłóctwu. Teoria o witaminach rzuca jednak nowe światło na kwestję pożywienia i naukowcy dziś sądzą, że apetyt dzieci na niedojrzałe owoce można wyjaśnić naturalnym instynktem, by dostarczyć ciału tego, czego mu brak. W niedojrzałych owocach, szczególnie w jabłkach, gruszkach, jarzębinie, porzeczkach i w agrestie istotnie też znaleziono dużą ilość witamin „C“ (która chroni od skorbutu) i których ciału trzeba koniecznie w okresie rozrostu kości i w celu

zapobiegnięcia chorobom, jakie pojawiają się w razie braku tych witamin. (Psucie zębów, mięknienie i przekrwienie dziąsła i inne). Stan kwaskowatości nie wywiera wpływu na ilość tych witamin, czyni to dopiero stan żrącości. Dojrzałe i przejrzałe owoce zawierają już witamin bardzo mało. Dziecko odżywiane normalnie, jadające stale dużo jarzyn i owoców, a więc dziecko, które ma wszystkie składniki w pokarmie, nie tęskni za niedojrzałym owocem.

Po zimowej i wiosennej pauzie, kiedy już przeważnie owoców brak, a jada się conajwyżej kompoty, niemal każde dziecko

chętnie spożywa owoce niedojrzałe, ponieważ instynkt naturalny każe mu dać ciału składniki, których mu brak. Potem jednak inaczej już zachowuje się dziecko, które ma pod dostatkiem dojrzałych owoców, a inaczej to, któremu dojrzałych owoców brak: pierwsze chętniej je owoce dojrzałe i słodkie, drugie chętniej kwaśne.

Naogół niedojrzałe owoce nie

są zdrowe dla dzieci, ponieważ zawierają znaczny procent różnych kwasów, które drażnią organy trawienia i wywołują niebezpieczne ich katary. Również takie owoce zawierają dużą ilość niestrawnych związków, a głównie zwłaszcza jagodowe materje, które w organizmie przybierają na objętości, powodując nadymanie i naruszając przewody kiszkowe.

A. GL.

Owoce jako środek przeciw zapaleniu ślepej kiszki

Dr. R. Berg pisze w dziele „zasady racjonalnego odżywiania“, o związku między odżywianiem a zapaleniem wyrostka robaczkowego. Kiedy zaczęto operacje, sądzono, że powodem choroby bywają ciała obce, które czasem znajdowano w chorej ślepej kiszce. Znajdowano pestki owoców, kawałki emalii, kawałki kości, nitki z sit do cedzenia zupy — ale to wszystko to były doświadczenia przygodne. Przecież tyle ciał obcych przechodzi przez nasze organa trawienne — a przecież normalnie nie wywołują zapalenia. Głównej przyczyny choroby należy dopatrywać się w jakości pożywienia. Inaczej trudno wyjaśnić zmiany w występowaniu tej choroby.

W pierwszych latach wojny zwiększyła się ilość zapaleń

ślepej kiszki, a w ciężkim roku 1919, było tych wypadków najwięcej. W dalszych latach zapalenie znowu pojawiało się coraz częściej, ale rok 1935 zaznaczył się największą ilością zaśląbnięć. Choroba więc jest raz częstsza, to znowu rzadsza i zdaje się, że to zależy od warunków gospodarczych, a więc od odżywiania i co z tem w parze idzie — od spożywania owoców. Gdy owoce są drogie, lub nie do nabycia, z konieczności jemy inne potrawy — a i wedle dra Berga, właśnie wzmożone spożywanie owoców zapobiega zapaleniom wyrostka robaczkowego. Zatem Czytelniku jeśli chcesz umknąć niebezpiecznej operacji, spożywaj jaknajwięcej owoców.

Prof. Dr JÓZEF TOMKIEWICZ

Wyrób miódów pitnych

„Wiedział Pan Bóg, na co pszczoły stworzył“ — filozofował pan Zagłoba w upalny dzień lipcowy, zabawiając się omszałym

gąsiorkiem miodu. Ale nietylko p. Zagłoba umiał oceniać ten najszlachetniejszy ze wszystkich napojów. Był bowiem miód pitny

w powszechnem wówczas użyciu tak na dworach pańskich, jakoteż pod słomianemi strzechami. I w obecnych czasach jest artykułem handlu i można go prawie że wszędzie otrzymać, lecz w przewadze wypadków nie zasługuje zgoła na nazwę miodu.

Z patoki czyli miodu pszczelego można wytwarzać dwie grupy napojów, a mianowicie **wina miodowe i miody sycone** (pitne). Zasadnicza różnica polega tylko na tem, iż *brzezka* (mieszanina patoki z wodą), która przeznaczona jest na miód pitny, *podlega gotowaniu*, natomiast przy wyrobie wina brzezki się *nie gotuje*.

Miody pitne dzielą się na 3 kategorie, a mianowicie **czyste, owocowe i korzenne**. Miód czysty robi się z brzezki bez żadnych dodatków. Do miodów owocowych poza patoką i wodą przychodzi jeszcze jako dodatek *pewna ilość soku z owoców*. W rachubę wchodzi tu przede wszystkim sok z malin, ewentualnie truskawek. Na miody korzenne dodaje się do brzezki tak zwanych korzeni, jako to *chmielu, cynamonu, goździków, wanilji itp.* Z tych trzech rodzajów **najszlachetniejszy jest miód czysty**. Natomiast jeżeli chodzi o smak, to prawdopodobnie do najsmaczniejszych należą maliniaki. Najmniej szlachetne są miody korzenne, lecz i te znajdują amatorów, lubujących się w ostrym posmaku korzennym.

Siła miodu, podobnie jak u win, zależy z jednej strony od stosunku ilościowego patoki do wody, z drugiej zaś od wieku miodu. Odnosnie do punktu pierwszego rozróżniamy tak zwane **dwojniaki, trojniaki, czwor-**

niaki itd. Nazwy te określają ilość wody w stosunku do patoki. I tak dwojniak składa się z jednej części patoki i jednej części wody, trojniak z jednej części patoki i dwóch części wody (razem trzy), czworniak z jednej części patoki i trzech części wody (razem cztery). Poza tem istnieją jeszcze półtoraki, półtrzeciaki itd. Półtorak będzie to miód najtłustszy, ponieważ zawiera najmniejszy dodatek wody, na jeden bowiem litr patoki przychodzi tylko pół litra wody.

Dawnemi czasy w najczęstszym były użyciu miody trojniaki, jako średnio tłuste i jako te, które już po trzech latach mogły przychodzić na stół, a dały się również przetrzymać przez lat kilkadziesiąt, osiągając z wiekiem coraz to większą wartość. Miody tłustsze od trojniaków dłużej muszą być trzymane, nim dojrzeją, ale dadzą się także dłużej przetrzymywać. Cieńsze natomiast, jak czworniaki, już po roku są dojrzałe do picia. Niżej procentowych miodów jak czworniaki już się robić nie powinno.

Warka miodu

Po przygotowaniu brzezki, to jest zmieszaniu odpowiedniej ilości patoki z wodą i dodaniu przy miodach owocowych soku z owoców, a przy korzennych odpowiednich korzeni gotuje się w brzezkę w kotle polewanym lub garnku blaszanym lecz emaljowanym. Pod garnek dobrze jest podsypać popiołu, by miód się nie przypalił. W tym też celu należy mieszać brzezkę drewnianą kopyścią. Gdy pierwszy raz się zakłębi, to znaczy gdy zacznie się gotować, stawiamy w płynie kopyść pionowo i zaznaczamy na niej karbem wysokość płynu. Równocześnie zesu-

wamy nieco garnek z blachy, aby miód gotował się tylko jedną stroną. Ponieważ przy gotowaniu miód łatwo wykipi, podobnie jak mleko, przeto w garnuszkę obok musi być przygotowana woda zimna, aby w razie niebezpieczeństwa zalać wrzątek.

Podczas gotowania wypływa nazewnątrz gęsta piana, tak zwane *burzyny*, które należy zbierać tak długo, jak długo się wytwarzają. Czynność ta nosi nazwę „szumowania miodu”. W miarę tego, jak płynu przez gotowanie ubywa z naczynia, trzeba dolewać wody, najlepiej gotującej się w osobnym garnku. **Miód warzyć się powinno najmniej dwie i pół, a normalnie trzy godziny.** Miody krócej gotowane, charakterem więcej będą zbliżone do wina miodowego, aniżeli do miodu syconego.

Po upływie trzech godzin przy lekkim kłębieniu się brzezki stawiamy znowu kopyść prostopadle w płynie i dolewamy gotowanej wody aż po karb, a po kilku minutach odstawiamy garnek z blachy i warka jest skończona. Gdy ostygnie najmniej do trzydziestu stopni, spuszcza się brzezkę do beczki lub butli, najlepiej wężem gumowym, tak, aby nad płynem pozostała jeszcze wolna przestrzeń, wynosząca mniej więcej osiem do dziesięć procent ogólnej pojemności naczynia.

Fermentacja

Płyn zlany poddajemy fermentacji. W tym celu rozbija się świeże drożdże prasowane w małej ilości brzezki (w szklance) i po rozbiciu wlewa się je do beczki i rozmiesza czystym patykiem. Na 100 litrów brzezki

daje się 2 do 4 dkg drożdży, które muszą być zupełnie świeże. Po założeniu czopa fermentacyjnego beczkę umieszcza się w miejscu ciepłym, gdzie panuje stała temperatura od 18 do 25 st. C.

Od tego czasu zaczyna się fermentacja, w pierwszych dniach wolniejsza, szybko jednak wzrasta do najsilniejszej intensywności. Słychać przytem wyraźny szum nawet na odległość kilku kroków. Po przejściu fermentacji burzliwej intensywność jej stopniowo maleje, aż po pewnym czasie ustaje prawie zupełnie. Długość okresu fermentacji jest bardzo różnorodna i zależy od kilku czynników. Skończoną fermentację poznaje się po tem, iż przez rurkę fermentacyjną, zamkniętą najlepiej kilkoma kroplami gliceryny, bańki gazu wydostają się nazewnątrz rzadko, mniej więcej raz na minutę.

Pielęgnacja miodu

Przefermentowany miód umieszcza się w chłodnej piwnicy. Tam bowiem musi przejść tak zwane klarowanie, to znaczy, że wszelka *zawiesina*, jakoteż komórki drożdżowe opadają powoli na dno, tworząc tak zwany osad. Gdy miód się sklaruje, co u lżejszych przychodzi szybciej, u cięższych później, spuszcza się go z osadu. W tym celu beczkę z miodem należy już kilkanaście dni przedtem postawić na odpowiednim podwyższeniu, aby można wężem przepuścić płyn czysty do niżej stojącej czystej beczki. W razie gdyby nie było odpowiedniej beczki, spuszcza się miód do wyparzonego czystego cebrzyka lub emaljowanych garnków a po wylaniu osadu i wypłókanu beczki spuszcza się do niej miód z powrotem i

zatyka czopem fermentacyjnym. Przy wpuszczaniu do beczki węża gumowego należy uważać na to, aby jego koniec znalazł się tuż nad osadem, ale nie w osadzie. To też gdybyśmy zobaczyli, iż z węża wypływa miód mętny, należy go podciągnąć w górę, aż zacznie płynąć miód czysty. Dla wygodniejszej manipulacji dobrze jest zaopatrzyć w paroldecymetrową rurkę szklaną ten koniec węża, który wkłada się do cieczy.

Po przepuszczaniu miód znowu stoi kilka miesięcy, poczem przepuszcza się go ponownie z beczki do beczki dla szybszego dojrzewania. Miód czworniak już po roku idwurazowem w tym czasie przepuszczeniu można spuścić do flaszek i brać do użytku. *Grójniak najmniej dwa lata powinien stać w beczce, a normalnie trzy lata, aby mógł bez niebezpieczeństwa i szkody być spuszczone do flaszek.* Przez ten czas winien być trzy do pięć

razy przepuszczony z beczki do beczki.

Dwojniak potrzebuje daleko dłuższego czasu, nim dojdzie do takiej dojrzałości, aby go można spuścić do flaszek. Pamiętać należy wogóle o tem, że tak wina, jakoteż i miody cięższe nie śmia być spuszczone do flaszek wcześniej, dopóki nie przejdą dodatkowej, tak zwanej cichej fermentacji (która odbywa się już w piwnicy), ponieważ poza niebezpieczeństwem wystrzelania korków, wina takie, dane za wcześnie do flaszek, nigdy już nie osiągną właściwej dobroci.

Butelki nie powinny być napełniane aż pod korek, lecz mniej więcej do miejsca, gdzie flaszka przechodzi w szyjkę. Korki mają być tak zwane winne, a nie piwne, przedtem sparzone gotującą się wodą i zabijane odpowiednim przyrządem. Tyczy się to tych napojów, które mają dłużej leżeć.

DZIAŁ OCHRONY ROŚLIN

Inż. STANISŁAW SCHÖNFELD

Bielinek kapustnik

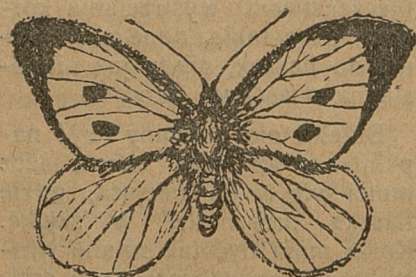
W lipcu pojawia się ten bardzo rozpowszechniony motyl (*Pieris brassicae* L.), który na spodniej stronie liści kapusty, kalafiorów, brukwi i roślin pokrewnych składa swe jajeczka. Wkrótce wylęgają się z nich gąsieniczki. Młode siedzą w skupieniach, ponieważ jednak są bardzo żarłoczne, więc prędko rosną, zmieniają często skórę i wkrótce rozchodzą się, by szeregować każda na własną rękę, spustoszenie wśród roślin opanowanych. Gąsienice Bielinika dosię-

gają 3 cm długości, są zabarwione żółto z czarnymi kropkami i plamkami.

Ale to jest już drugie pokolenie. Pierwsze, zwykle mniej liczne, ogrodnictwu szkód nie wyrządza, bo motyle pojawiają się w kwietniu z poczwerek, które przezimowały. Kapusty jeszcze niema, więc samiczki składają grupki żółtawych jajeczek na spodniej stronie rzodkiewek, albo roślin dziko rosnących z rodziny krzyżowych, a nieraz i innych. Po dwóch tygodniach wy-

lęgają się gąsieniczki, zamieniające się w czerwcu w poczwarki białawe lub żółtawe z ciemnymi plamkami. Poczwarki te przyczepiają się własną przędzą w pozycji pionowej do płotów, parkanów, ścian domostw, albo do kory drzew, zawsze w pobliżu siedzib ludzkich.

Z tych to poczwarek wydostają się w lipcu chmary białych



Samica bielinka kapustnika u góry,
poniżej żerująca gąsienica

motyli z czarnem narożem przednich skrzydełek i z dwiema czarnymi plamkami u samiczek. Latają one nad plantacjami roślin kapustnych i chętnie obsiadają wieńcem kałuże, brzegi zbiorników wody, oraz leżące na wodzie gałązki.

Gąsienice tego pokolenia objadają nieraz doszczętnie cały mięksisz liści, pozostawiając tylko żyłki, czyli szkielet. Pod jesień rozkładają się w poszukiwaniu zacisznego schronienia, w którym w postaci poczwarki przeżywają zimę, a w wędrówkach

swoich nieraz włączają nawet do mieszkań.

Równocześnie z larwami Bielinka często żerują na kapuście gąsienice Piętnówki kapustnicy (*Mamestra brassicae* L.), szarobrunatnej ćmy. Pierwsze pokolenie gąsienic Piętnówki żeruje w końcu maja i w początku czerwca, z jajek złożonych w maju. Drugie pokolenie gąsienic w sierpniu wgryza się w główki kapusty, drążąc je w kierunku prostopadłym do głęba. Dorosłe gąsienice są ciemne, szarobrunatne, występują zwykle mniej licznie, niż gąsienice Bielinka. Poczwarki zimują w ziemi.

Opisany wyżej przebieg życia Bielinka daje nam wskazówki jak zwalczać szkodnika.

Należy unikać sadzenia roślin kapustnych w bliskości domów, ogrodzeń i zadrzewień. Można powierzać dzieciom łapanie motyli w siatki. Równocześnie konieczne jest staranne oglądanie co 2—3 dni liści roślin kapustnych, zwłaszcza od strony dolnej, bo na nich siedzą grupy żółtych jajeczek, które łatwo zniszczyć jednym pociągnięciem palca. Z jajeczek przeoczonych wylęgają się małe gąsieniczki, które trzymają się narazie gromadkami. Dzięki temu usunięcie ich lub uśmiercenie nie przedstawia trudności. Z chwilą gdy się starsze gąsienice porozchodzą, zbieranie ich pojedynczo staje się bardzo kłopotliwe. Najwygodniej jest wrzucać je do miseczki z wodą, na którą puszcza się kilka kropel nafty. Cenną pomoc w zbieraniu gąsienic Bielinka przynoszą kaczkę, ale nie trzeba im pozwalać żerować długo bez przerwy i trzeba im ustawiać naczynia z wodą do picia.

Ze środków chemicznych możemy polecić tylko Brassicol.

Jest to preparat wytwórni chem. „Lekros“ w postaci białego proszku, który po rozpuszczeniu w wodzie daje płyn do zraszania roślin opanowanych. Na 100 litrów wody potrzeba 5 kg Brassicolu. Opanowane przez gąsienice rośliny zrasza się przy użyciu zwykłej szprycy albo nawet koneweczki z sitkiem, tylko, że wtedy wzrasta znacznie użycie cieczy. Dotknięte roztworem gąsienice, wkrótce giną. Dla innych staje się zabójcza tkanka liściowa z osadem Brassicolu, który nie spływa z liści, lecz przylega do nich i zasycha, pozostawiając biały nalot, który jednak z biegiem czasu deszczu spłókują. Brassicol nie uszkadza liści, ani nie wpływa ujemnie na smak, ani na kolor kapusty, ani na jej trwałość w przechowaniu. Do zroszenia plantacji na przestrzeni 1 ha potrzeba około 50 kg Brassicolu, przyczem ilość ta zależy od sposobu zraszania i od ilości pojawiających się gąsienic.

Należy nadmienić, że tem samem Brassicol w stanie suchym okazał się nieocenionym środkiem do opylania na wiosnę rozsąd przeciwko pchełce ziemnej.

Obok stosowania wszelkich sposobów niszczenia gąsienic Kapustnika pod postacią motyli, jajek, gąsienic i poczwerek, należy też otaczać opieką sprzymierzeńców człowieka w walce ze szkodnikiem.

Najcenniejszym takim sprzymierzeńcem jest Gąsienicznik barylkarz, owad błonkoskrzydły, który ostrem pokładelkiem nakłuwa ciało gąsienic i do wnętrza

ich składa kilkanaście jajek. Wylęgające się z nich larwy żywią się ciałem żywej gąsienicy, a następnie we wnętrzu albo na zewnątrz jej ciała przekształcają się w poczwarki, tworząc przytem zazwyczaj własne żółtawe oprzędy w postaci baryłek. Naturalnie gąsienice chore nie powinny być niszczone, a poznać je łatwo, bo są one ociężałe, nieruchawe, czasem bezwładne, ciało mają miękkie, wiotkie, pokryte nieregularnymi ciemnymi plamami, albo zabarwione bardziej



Samiec bielinka kapustnika

brunatno, niż okazy zdrowe. Niekiedy 75% gąsienic ulega porażeniu przez barylkarza. Jest to więc sprzymierzeniec cenny i wydajny.

Do sprzymierzeńców w walce z gąsienicami kapustnika zaliczają się też niektóre ptaki jak: sikory, pliszki, szpaki, pokrzywki, kowaliki i t. p. Więc i tych przyjaciół naszych trzeba otaczać opieką, zawieszając dla nich odpowiednio zbudowane gniazda i zaopatrywać je w żywność w porach roku, podczas których mogłyby być na głód narażone.

SPROSTOWANIE

W N-rze 7 „H. O. R.“ wkradły się w dwu artykułach błędy, które niniejszem prostujemy. Na stronie 223, druga szpalta, 14 wiersz od dołu winno być we wsi „Szczyżec“ a nie strzyżec. Na stronie 253 w lewej szpalcie, wiersz 33 wydrukowano a pole zaperzone zwałować, winno być „a pole niezaperzone zwałować“.

Redakcja

JERZY ŻAK, Brzesko

Mączniak jabłoniowy (Podosphaera leucotricha)

Coraz silniej rozpowszechnia się w sadach naszych ta choroba, objawiająca się białym nalotem na pędach, liściach i kwiatach jabłoni, które wyglądają jakby osypane mąką (stąd nazwa). Nalot ten to zarodniki (nasiona) grzybka — „mączniaka jabłoniowego”.

Liście jabłoni opadnięte tą chorobą, powoli kurczą się, przybierając wygląd zeschniętych. Ciekawie wyglądają kwiaty. Płatki kwiatowe rozwijają się powoli — wąskie, skarlałe, o barwie zielonkawej. O powstaniu owoców z takich kwiatów niema już mowy.

Mączniak jabłoniowy występuje od wczesnej wiosny, przenosząc się szybko z pędów przez niego opianowanych na całe drzewo. Jabłoni mączniakiem opadnięta wykazuje słabe przyrosty, co odbija się ujemnie na zawiązaniu pączków kwiatowych i owocowaniu drzew.

Widziałem w mym powiecie sady złożone z odmian wrażliwych na tę chorobę, całkowicie opianowane mączniakiem. Z mych dotychczasowych obserwacji stwierdzam silną wrażliwość na mączniaka odmian: R-ty Landsberskiej i Boikena, mniej: Malinowej Oberlandzkiej, R-ty Harberta. W bardzo małym stopniu podlegają mączniakowi: Reneta Kulona, Bauman, i Blenhajmska. Całkowitą odporność wykazała Piękne z Boscoop.

Zwalczanie. Im wcześniej zastosujemy środki zaradcze tem lepiej. Już przy pierwszym zauważeniu mączniaka należy pędy

nim porażone starannie wyciąć (aż do pędu zdrowego) i spalić. Usuwanie przez to ogniska choroby, uniemożliwiając rozsiew zarodników, kielkowanie ich i opianowywanie dalszych partyj pędów.

Ponieważ tworzenie się zarodników trwa do końca lata, należy jeszcze teraz zastosować wyżej podany zabieg. Konieczność usunięcia pędów tłumaczy się tem, że przetrwalniki tego grzybka zimują w pączkach (wg. Nowickiego).

Po usunięciu opianowanych pędów opryskujemy drzewa 2% cieczą kalifornijską (2 litry cieczy kalif. na 100 litrów wody). Zastosowanie ma również (jak i przy innych mączniakach) opylanie drzew siarką (rano lub pod wieczór, w dniu pogodnym).

Wobec silnego występowania mączniaka zwłaszcza na odmianach tak silnie rozpowszechnionych jak R-ty Landsberska i Boikena, właściciele sadów będą zmuszeni zapewne przejść w przyszłości na stosowanie w sadach opryskiwania jabłoni cieczą kalifornijską (miast bordoskiej, która jest w tym wypadku bezskuteczna).

Ci zaś z sadowników, którzy jeszcze nie stosują w swych sadach żadnych opryskiwań, względnie w niewystarczającej częstości (a tych jest jeszcze bardzo dużo), może dzięki mączniakowi przyjdą do przekonania o konieczności stosowania systematycznej - zapobiegawczej walki z chorobami i szkodnikami drzew w sadzie.

DZIAŁ PSZCZELARSKI

PIOTR CIUPAK, Głogów

Kierowanie wyszłych rojów według woli pszczelarza

Dzisiaj chciałem podzielić się z wszystkimi pszczelarzami wiadomością, że pszczoły, które przyczyniały hodowcy największych utrapień właśnie w chwili dla niego najradośniejszej, można zmusić do uległości i podczas rójki bez żadnych skomplikowanych zabiegów dowolnie pokierować z powietrza wprost do ula dla nich przeznaczonego.

Aby jednak zabieg się udał i mógł być należycie przeprowadzony przez każdego pszczelarza w jego pasiece, wymagane są następujące warunki:

1) W pasiece musi rość w dużej ilości melisa (zwana również rojownikiem), by pszczelarz mógł ją mieć zawsze świeżą pod ręką.

2) Ule winny być czyste, nie cuchnące, odpowiednio zaopatrzone w ramki z robotą pszczelą i porożstawiane po całej pasiece.

3) Rojnica w formie elipsy, otwarta w węższym końcu i uwiązana na długiej tyczce.

4) Obecność pszczelarza przy wyjściu roju w ubraniu nie cuchnącem, a najlepiej w ubraniu, w którym zawsze w pasiece pracuje.

Po zapewnieniu sobie tych warunków udało mi się wykonać zabieg kierowania rojem w trojaki sposób:

I. Sposób przy pomocy rojnicy:

Rój wychodząc z ula rozsypuje się na większej przestrzeni nad pasieką i krążąc w powietrzu szuka miejsca, gdzieby

mógł zebrać się razem i uwiązać. W tem miejscu, gdzie pszczoły skupiają się najgęściej w powietrzu, podnoszę na tyczce rojnicę, na którą rzuciłem kilka gałązek świeżo zerwanej i zgniecionej w rękę melisy. Jeśli pszczoły w zapale tak wielkiego wydarzenia, jakim jest dla nich rójka, nie zwrócą uwagi na ten szczegół — zniżam rojnicę, wrzucam do niej świeżo zgniecioną melisę, podnoszę do góry, a równocześnie podrzucam kilka zwitków zgniecionej melisy pomiędzy latające pszczoły, które momentalnie skupiają się koło rojnicy. Wtedy rojnicę zniżam powoli w dół, świeżą melisę rozgniatałem w ręce i idę z rojnicą do wyznaczonego ula wraz z pszczołami, które zlatują na dół i otaczają mię ze wszystkich stron. Tak skupione pszczoły idą same za mną, dokąd je prowadzę. Następnie opieram koniec tyczki z rojnicą na daszku ula, zgniatałem jedną ręką świeżą melisę, a drugą otwieram zatwór, wrzucając melisę do środka. Następnie zatwór ostrożnie zamykam uważając, by nie pognieść pszczoł, które stopniowo obsiadają cały ul i wchodząc do środka przez zupełnie otwarte oczko — okazują największe zadowolenie. Pozostałe na rojnicy pszczoły strzepuję na deskę przed ulem, rojnicę usuwam i zabieg kierowania roju do ula przy pomocy rojnicy jest skończony.

II. Sposób bez użycia rojnicy:

Jeśli rój w czasie wychodzenia nie wzniosł się jeszcze wysoko, lecz lata 3 do 4 metry nad ziemią, wówczas nie używam zupełnie rojnicy, lecz podchodzę z garstką świeżo zerwanej melisy w miejsce, gdzie największa ilość pszczół skupiła się w powietrzu. Zgniataam melisę w rękę i natychmiast rzucam ją w górę pomiędzy latające pszczoły, starając się pochwycić spadające gałązki, z których kilka stale trzymam w ręce. Przytem zaznaczam, że zgniecionej melisy nigdy nie należy zostawiać na ziemi. Skoro pszczoły skupią się koło mnie, idę powoli w stronę wybranego ula wrzucam zgniecioną melisę do środka, ustawicznie zgniatając melisę. Następnie jak poprzednio otwieram zatwór ula, środka, zamykam ostrożnie ul, otwieram szeroko oczko i sam pozostaję w pobliżu ula. Chociaż jeszcze nie wszystkie pszczoły wyszły z ula macierzystego, już rój obsiada wskazany ul i z głośnym brzękiem wchodzi przez oczko do nowego mieszkania.

III. Sposób uproszczony — bez użycia rojnicy:

Jeśli z chwilą wyjścia roju część pszczół krąży nad ulem, do którego chciałbym rój skierować — cały zabieg upraszcza się jeszcze bardziej. Podchodzę wówczas do ula od strony oczka i zgniatając garść świeżo zerwanej melisy, rzucam w powietrzu kilka jej gałązek. Następnie pośpiesznie nacieram meli-

są całą przednią ścianę ula oraz daszek. Otwieram zatwór i wrzucam do środka zgniecioną melisę. W międzyczasie rój zaczyna się skupiać nad ułem pachnącym świeżą melisą. Wówczas powtórnie podrzucam nie wysoko nad oczkiem kilka zwitków zgniecionej melisy, które zaraz starannie podnoszę z ziemi i potrząsam nimi w powietrzu na wysokości wyciągniętej ręki. Pszczoły zwabione zapachem melisy obsiadają ul i wchodzą do środka przez otwarte oczko.

Postępując w ten sposób z wychodzącym rojem, dajemy mu łudzenie, że on sam wyszukał sobie tak wygodnie mieszkanie, to też taki rój zabiera się do pracy ze zdwojoną energią. Po wejściu wszystkich pszczół do ula należy oczko zwęzić do $\frac{1}{4}$ jego długości i gdy pszczoły zachowują się spokojnie, to jest to dowód, że matka jest w ulu. W przeciwnym razie pszczoły wchodzą i wychodzą z ula, lub robią dookoła oczka na przedniej ścianie rodzaj młynka wiorowego, brzęcząc bardzo doniosle. W ten sposób starają się przywołać matkę, która — albo jeszcze do nich nie przyszła, albo wogóle z macierzaka nie wychodziła. Skoro pszczoły zauważą, że ich nawoływania są bezskuteczne, powracają powoli do ula macierzystego, a za kilka dni wyjdą ponownie w znacznej większej ilości i bez żadnej trudności dadzą się pokierować pszczelarzowi.

PIOTR WERNER, Jaremcze

Kalendarz robót w pasiece na miesiąc sierpień

Żniwa i zwiększająca się powierzchnia ściernisk (rzysk) za-

powiada stałe zmniejszanie się pożytku, co jest powodem wy-

pędzania trutni, przygotowania się pszczoł do zimowli i temsamem uregulowania zapasów zimowych (gniazd). Nadstawki należy usunąć, rezerwowe ramki zabezpieczyć przed motylicą i myszami. Na zimę należy zostawić pszczołom tyle miodu, aby nietylko zimę przetrwały ale i wiosenny przednowek. Brakujące zapasy zawczasu uzupełnić i nie zwlekać z tem aż do ostatniej chwili, poddając sytą ciepłą i gęstą. Ramki tegoroczne i trutowe usunąć, słabe roje lepiej skasować.

Po skończonym pożytku są pszczoły bardzo skłonne do rabunku, wobec tego uważać, aby do tego nie dopuścić. Przygotować maty, zrewidować i zaopatrzyć daszki, pszczoły chronić przed inwazją mrówek, motylicy, os i inych szkodników. Chcąc mieć zdrowe i silne roje wiosną, należy dać pszczołom możliwie lekko strawną karmę zimową. Miód spadziowy należy pszczołom zabrać i zastąpić go miodem wiosennym albo syropem

cukrowym. Ciężko strawny pokarm zabija pszczoły przewód pokarmowy i osłabia organy trawienia, pszczoły takie są zawsze mniej odporne na różne choroby i zarazy, jak pszczoły zdrowe (biegunka). Blisko położone pastwiska wrzosowe należy bezwzględnie wykorzystać, wywożąc tam swoją pasiekę. Ramki tegoroczne (młode) nie nadają się do przewożenia (wędrówki). W zaorane i zawleczone ścierniska siał można nostrzyk biały dwuletni, a zwłaszcza na roli przeznaczonej na ugor czarny lub zielony, niegorzej umierzwia pole od łubinu, ale daje korzyść w postaci pierwszego pokosu siana, drugi pokos przeznaczają się na przyoranie i daje nektar dla pszczoł. W połowie sierpnia sieje się rzepak zimowy, który wymaga ziemi żyznej i w kulturze.

Z końcem sierpnia przestaje zwykle matka czerwić, przygotować i wietrzyć stebnik. Gniazda i wyloty stosownie do siły zwęźlać i regulować.

DZIAŁ WARZYWNY

Dr FRANCISZEK GOC, Kraków

Ogórki w Ujściu Solnem

Ujście Solne, miasteczko położone o 20 km na północ od Bochni, ma już swoją tradycję ogrodniczą, sięgającą czasów Zygmuntowskich.

Niskie położenie, gleba bardzo żyzna (bogata mada nadrzeczna) i klimat dostatecznie wilgotny, stanowią warunki naturalne dla rozwoju warzywnictwa. Udują się tu wszelkie warzywa, ale naj-

więcej uprawia się ogórków, fasoli tycznej, wielokwiatowej, sadzonej wśród ziemniaków wczesnych, nieco mniej cebuli, a w znacznie mniejszej ilości marchwi i innych warzyw.

Kultury warzywne prowadzi się systemem polowym, uszeregowane w swoistym systemie rolniczo-warzywnym, w którym uprzywilejowane stanowisko ma-

ją ogórki. Idą one po koniczynie, którą wsiewa się w pszenicę lub żyto i kosi przez 1 lub 2 lata, a na jesień przyoruje. Ogórki dostają zawsze obornik przed zimą lub na wiosnę (rzadziej).

Po ogórkach następują korzeniowe i cebula.

W następnym roku sadi się ziemniaki wczesne z fasolą tycz-

przez to ryzyko całkowitego nieurodzaju było nieco mniejsze.

Ponieważ ogórki powracają na to samo miejsce po dłuższym czasokresie, przeto nie mogą się tak łatwo rozmnażać szkodniki i choroby ogórków, i kultury pozostają zdrowe, pomimo, że uprawa ich datuje się w tej miejscowości od setek lat.



Polowa uprawa ogórków u włościan w Ujściu Solnem

ną lub bobem (mniej) jako śródplonem.

Po ziemniakach idzie żyto lub pszenica z podsiewką koniczyny i t. d.

Pod ogórki poświęca się w większych gospodarstwach włościańskich nawet 3 morgi corocznie zawsze jednak celowo na kilku kawałkach roli, rozrzuconych możliwie najdalej, ażeby

Miejscowy system uprawy ogórków polega na tem, że rozsadę przygotowaną sadi się w linje odległe na 120 cm (nieco za ciasno), a na linii po 3—4 rośliny co 50 cm. Między linjami ogórków biegnie samym środkiem jedna linja buraków pastewnych, wysiewanych na miejscu, które hamuje się we wzroście przez obrywanie liści,

aby ogórkom nie przeszkadzały, jak długo nie wyplonują. W poprzek linii ogórków rzuca się co kilka metrów kępki kukurydzy, fasoli niskiej lub sadzi kalarepę wczesną. Na całej przestrzeni pomiędzy linjami wysiewa się rzutem bardzo rzadko rzodkiewkę białą lub rzodkiew letnią.

Jak z opisu widać, nie robi

odległości można poznać, gdzie rosną ogórki.

Odmian ogórków uprawia się kilka, a mianowicie: **Nieżyńskie, Wiaźnikowskie, Przybyszewskie, Excelsior** i in. Widzą w tem miejscowi warzywnicy lepszą gwarancję urodzaju, niżeli przy jednej odmianie miejscowej. W rzeczywistości



Zbiór ogórków w Ujściu Solnem

się żadnych bródz, grzędy bowiem nie istnieją, a tylko kilka metrów szerokie składy, w poprzek których biegają linie roślin, zaś do chodzenia między roślinami podczas zbioru, przeznaczają się miejsce wzdłuż linii buraków. Jest to bardzo niedogodne z chwilą, gdy już zarówno ogórki, jak i buraki silnie się rozrosną.

Każde bez wyjątku pole ogórków jest obwiedzione linią fasoli tycznej tak, iż już z wielkiej

jednak wielka to szkoda, że miejscową odmianę pomieszano z najrozmaitszymi skądinąd importowanymi i zatracono cenny typ ogórka miejscowego. Użytkano produkt bardzo różnorodny, dający towar ogromnie nierówny, o znacznie mniejszej przez to wartości handlowej.

Jest tedy koniecznem, aby hodowcy zajęli się szczerze miejscowymi ogórkami, przestudjowali je, przywrócili typ dawny

i udoskonalili go przez celowe krzyżówki.

Na sprzedaż idą stąd ogórki do Krakowa, Bochni, Tarnowa i Brzeska. Uderza nas tu niezrozumiały dla nas fakt, że miejscowi warzywnicy nie zabrali się dotąd poważnie do kiszenia ogórków. Zaledwie połowa z nich kisi ogórki, ale tylko na własną potrzebę, a tylko jeden odważył się zakisić w ubiegłym roku kilka beczulek na sprzedaż. Natomiast bocheńscy handlarze masowo zakupują ogórki z Ujścia Solnego do kiszenia i obwożą je potem po odpustach i sprzedają z wielkim zyskiem, szczególnie na odpuscie Kalwaryjskim.

W rzeczywistości zaś, przy tak dużej uprawie jak w Ujściu Solnem, powinni producenci kisić ogórki na miejscu. Powinna by tu powstać nawet specjalna produkcja beczek na ogórki i dać ludności bezrolnej zatrudnienie. Całą uprawę zaś należałoby udoskonalic specjalnie na potrzeby przetwórstwa. W ten sposób mógłby się ten ośrodek warzywny uniezależnić od niedogodnych najbliższych rynków

zbytu świeżych ogórków i wykorzystując naturalną drogę wodną, jaką jest Wisła — umieścić się na dalszych rynkach, wysyłając ogórki kiszone conajmniej na całą Polskę.

Ogólnie bowiem wiadomo, jak cenną przyprawą jest ogórek kiszony i jak zbawienne jego działanie na zdrowie — a jak drogi jest zimową porą. O ile w sezonie letnim można nieraz za 1 grosza dostać nawet 2 ogórki, w zimie natomiast jeden ogórek kosztuje conajmniej 10 groszy.

Jak dotąd niema najmniejszej obawy o nadprodukcję ogórków kiszonych, choć konsumpcja stale wzrasta. Podnieść tu należy, że najzdrowsze i najczystsze są ogórki beczkowe, kiszane sposobem naturalnym, podczas gdy ogórki w puszkach, jako zaprawiane octem i nadmierną ilością korzeni, nie mają takiej wartości zdrowotnej.

Na zakończenie możemy zapewnić, że o ile dział tej produkcji stanie na odpowiednim poziomie — znajdzie się łatwy zbyt nie tylko w kraju, ale i zagranicą.

CEZARJUSZ WYRZYKOWSKI, Krasnystaw, Szkoła Rolnicza

Przyspieszona hodowla sałaty w gruncie

W specjalnej literaturze spotyka się wzmiankę, iż sałata zawiera sporo witamin i jodu, ponadto przypisują jej wiele leczniczych własności jako to: oczyszcza krew, dodatnio oddziałuje na lepszy sen, wzmacnia organizm i czyni go odpornym przeciwko chorobom infekcyjnym. Zalecana jest też jako dobry środek przeciwko sklerozie (zwapnienie żył).

Przyspieszona hodowla tego

niezmiernie zdrowego warzywa, praktycznie przedstawia się następująco:

Najwcześniej w gruncie sałatę możemy wyhodować tylko na ziemi żyznej, nie zakwaszonej, zasobnej w próchnicę i wapno o starej sile nawozowej.

Pod sałatę rolę dobrze wynawozić lepiej przetrawionem nawozem, kompostem lub mięłem torfowym, nasyconym gnojówką

z domieszką zwietrzałej gliny (na lżejszych glebach). Sałata nie znosi nawozów ludzkich (wyjątek stanowi odmiana Dip-pegó).

Oprócz organicznych nawozów na tydzień przed sadzeniem sałaty dodać na 1 m.² 40 gram tomasówki, albo 25 gramów mączki kostnej i 30 — 35 gramów soli potasowej.

Chcąc wyhodować jaknajwcześniej sałatę w gruncie, trzeba ją w końcu sierpnia i nie dalej jak do 20 września zasiać na rozsadniku, albo w ostudzonych inspektach, lepiej w mało żyzną ziemię, wysiewając na 1 m.² nie więcej jak 3 gramy, ażeby nie wyciągnęła się rozsada, lepiej też ją zasiać w mało żyzną ziemię, to wtedy otrzymamy rośliny mniej wybujałe i wodniste, a tem samem więcej odporne na niepożądane atmosferyczne zmiany.

Wyhodowaną rozsadę wysadza się na grządki w końcu września w rzędy, odległe co 40 cm i w rzędzie co 25 cm.

Sadząc należy uważać, aby nie zawijać korzeni, bo wtedy nie wiąże ona główek.

W ten sposób posadzona w gruncie sałata zabezpieczona jest od zbyt wczesnego krążenia soków, nieraz powodującego jej zmarznięcie, ponadto w rowkach

i redlinkach łatwiej utrzymuje się śnieg, zabezpieczający ją od wypadnięcia w razie surowej i mało śnieżnej zimy.

Z chwilą dobrego zmarznięcia roli (zwykle po 10 stopniach mrozu), nakrywamy sałatę gałęziami świerkowymi lub jodłowymi, jałowcem lub targaną słomą.

W roku następnym, skoro rola odmarnie, zdejmujemy nakrycie, poczem w rowek wlewamy rozcieńczoną gnojówkę, a gdy wsiąknie, rozgarniamy ziemię z redlinek do rowka. Cenne też będą nawozy: królicze i gołębie, 10-krotnie rozcieńczone.

Oplacalnem też jest wiosną nakładać na sałatę, posadzoną w gruncie, skrzynie, nakrywając je inspektowymi lub mieszkalnemi oknami.

Po sprzątniętej sałacie można posadzić z rozsady jako poplon kalarepę, buraki ćwikłowe, pomidory, pory, selery, lub zasiać szparagową fasolę, groch lub rzodkiewkę.

Do przyspieszonej hodowli godne są polecenia tylko następujące zimowe odmiany sałaty: **Nansena, Wiosenna, Kahla, Zimowa brunatna.**

Zwykle zimowa sałata, sadzona na jesieni zdalna jest do użytku w roku następnym w początkach lub połowie maja, osiąga jąca wtedy dość wysoką cenę.

Dr. FRANCISZEK GOC

Suszarnia warzyw w Ujściu Solnem

Miasteczko Ujście Solne nad Rabą stanowi ośrodek warzywny o wiekowej tradycji, wyposażony przez przyrodę w glebę wymarzoną pod uprawę warzyw, ale leży niestety zdala od większych miast i poważniejszych

rynków zbytu, a z krajem jest połączony tylko szosą.

Nic też dziwnego, że rok rocznie pozostaje tu bardzo wiele warzyw niesprzedanych — które częściowo zostają spasione przez bydło, a częściowo ulegają ze-

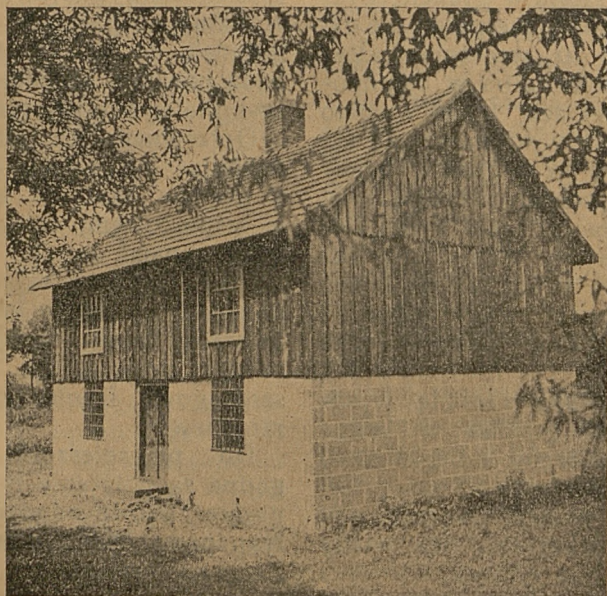
psuciu. Wynikają stąd poważne straty dla producentów, gdyż wkłady, poczynione zarówno na nawożenie, jak i na robociznę idą na marne.

Dla poratowania sytuacji i wykorzystania wielkiej ilości tanich produktów warzywnych, zbudowano kilka lat temu udziałową suszarnię warzyw, (przedstawioną na podanej ilustracji). Wiel-

ciągniętych na budowę suszarni.

Pomimo jednak niezwykle trudnych warunków suszarnia prowadzi dalej przetwórstwo przy niezmordowanej pracy i zapobiegliwości zarządu, choć coraz mniej zyskownie.

Aby tę placówkę przemysłu przetwórczego wzmocnić i ożywić, postanowiła Krakowska Izba Rolnicza przyjąć jej z po-



Włościańska suszarnia warzyw w Ujście Solnem

kie nadzieje, pokładane w tem przedsiębiorstwie, niezupełnie się ziściły. Z braku bowiem odpowiedniej gotówki zainstalowano prymitywne urządzenia a zwłaszcza piece zbyt pojedynczo pobudowano, dlatego wytwórczość jest niska w stosunku do zużytego opału. Stąd też koszt własny produkcji jest wysoki, przez co mało się suszarnia rentuje, zwłaszcza wobec wysokich procentów, opłacanych od długów w czasie dobrej konjunktury za-

mocą i umożliwić reorganizację technicznego urządzenia i zamianę starych pieców na nowe, któreby ekonomiczniej i szybciej pracowały.

Ożywienie tej placówki przyniesie błogie skutki dla całej miejscowej produkcji warzyw. Zwiększona bowiem produkcja suszu warzywnego spowoduje szersze zainteresowanie się odbiorców tego towaru, zwłaszcza że przy wyższej rentowności przedsiębiorstwa, będzie umoż-

liwione dobieranie surowca najlepszej jakości, pomimo jego wyższej ceny.

Pełny zaś rozkwit tej jednej placówki przemysłowej zachęci dzielnych i przedsiębiorczych włóścian tego ośrodka do zakładania dalszych, n. p. kiszarni ogórków, których się tu produkuje nieprzebrane ilości, z czego wiele się marnuje, zamiast znajdować zbyt w formie kiszzonej — i beczkami płynąć Wisłą daleko, aż hen zagranicę, za morza.

Rozwój przemysłu przetwó-

niczego produktów ogrodniczych ma dla kraju ogromne znaczenie gdyż z jednej strony likwiduje nadmiar produkcji ogrodniczej i zatrudnia wiele rąk, szukających pracy, a z drugiej strony umożliwia uboższej ludności w okolicach, gdzie niema miejscowej produkcji ogrodniczej, nabywanie stosunkowo tanio warzyw przetworzonych, a co najważniejsze, umożliwia armii, wszelkim instytucjom, pensjonatom i t. p. łatwe zaopatrywanie się w tanią żywność.

Dr FRANCISZEK GOC

Komisja Standaryzacyjna w Krakowie

W dążeniu do unormowania produkcji i zbytu warzyw na terenie województwa krakowskiego, przystąpiła Krakowska Izba Rolnicza przy współudziale Związku Producentów Warzyw, Małopolskiego Towarzystwa Rolniczego i Krakowskiego Towarzystwa Ogrodniczego — do pracy przygotowawczej w kierunku standaryzacji warzyw. W tym celu wyłoniła w dniu 7 lipca b. r. specjalną komisję, w skład której wchodzi członkowie wydelegowani przez wyżej wymienione instytucje. Powołana Komisja Standaryzacyjna ma za zadanie zebrać wszelkie dane co do stanu produkcji i zbytu, warzyw oraz co do odmian w obrębie województwa uprawianych i następnie opierając się na zebranym materiale — zestawić w jaknajkrótszym czasie „tymczasowy” dobór odmian warzyw, najodpowiedniejszych do uprawy w całym terenie. Mają tu być uwzględnione przyrodzone właściwości odmian, oraz warunki glebowo-klimatyczne ośrodków warzywnych, a przede wszystkim wymagania rynków zbytu.

Równoległe z temi poczynaniami ma Komisja Standaryzacyjna już w bieżącym roku zacząć wprowadzać podstawowe normy standaryzacyjne dla najważniejszych kilku gatunków warzyw na krakowskim rynku zbytu.

Celem zdobycia należytej orientacji odnośnie do doboru odmian postanowiono prowadzić systematyczne obserwacje kultur w poszczególnych ośrodkach warzywnych, i badania pojemności i wymagań rynków zbytu. Dostrzeże się w ten sposób łatwiej wszelkie wady i anomalje produkcji, oraz pozna się możliwości, otwierające się dla tej gałęzi gospodarki ogrodniczej.

Wydelegowani rzeczoznawcy, objeżdżający poszczególne centra warzywne, mają zadanie nawiązać ściślejszy kontakt z światłymi i chętnymi właścicielami bardziej postępowo prowadzonych gospodarstw warzywnych i zobowiązać ich do zaprowadzenia planowych upraw odmianowych, oraz notowania wszelkich obserwacji. W ten sposób będzie łatwiejsze wyszukiwanie materiału roślinnego i dostarczanie go

hodowcom do udoskonalenia i dostosowania go do danego ośrodka.

Systematyczna praca Komisji Standaryzacyjnej doprowadzi z czasem do wyrugowania z produkcji ogrodniczej wszelkiej tandety odmianowej i przyczyni się do wyrównania produktów warzywnych i podniesienie ich jakości, zarówno u większych jak przede wszystkim u mniejszych producentów. Wskazywanie odmian, dających w danych warunkach największy procent towaru najlepszej kategorii, a tylko znikomą ilość produktu gorszego i odpadków, zwiększy rentowność uprawy warzyw i ogromnie ułatwi ich zbyt, dzięki czemu wyłonią się nowe możliwości dalszego zwiększania produkcji.

Komisja Standaryzacyjna uważa za wskazane poświęcić więcej uwagi podkarpackim miejscowościom uzdrowiskowym i letniskowym, aby one obficie i łatwiej mogły być zasilane warzywami nie tylko przywożonymi z głównych centrów uprawy, ale także wyprodukowanymi na miejscu w miarę możliwości. Tylko produkcja miejscowa jest bowiem w stanie dostarczyć ta-

kich warzyw, które letnią porą transportu nie znoszą oraz warzyw bardziej objętościowych, których dalszy transport nie opłaca się.

Posunięcia w kierunku uporzędowania produkcji i zbytu warzyw muszą być uzgodnione, o ile możliwości na terenie całego kraju. Konieczna tu jest współpraca wszystkich światłych i ambitnych producentów.

Ustanowienie norm standaryzacyjnych dla warzyw musi się odbywać w ścisłym porozumieniu z Izbami Rolniczymi, zrzeszeniami ogrodniczo-rolniczymi i handlowcami warzyw także innych województw.

W pracach zaś nad ustaleniem doboru odmian absolutnie nie obejdzie się tu bez ścisłego współudziału zakładów hodowli roślin i stacyj doświadczalnych, oraz wzorowych gospodarstw warzywnych i firm nasiennych całego kraju.

OD REDAKCJI: Podjęta praca Komisji Standaryzacyjnej, przez swój charakter żmudna, ale doniosła, podjęta dla dobra zarówno stanu ogrodniczego, jak i całego społeczeństwa, przypuszczalnie nie spotka się z obojętnością i niezyczliwością zainteresowanych.



Zapewnijcie sobie obfite plony,
stosując zaprawy nasienne
Uspulun
Wyrób krajowy!

Do nabycia we firmach rolniczo-handlowych, w składach nasion, w składach aptecznych, drogeriach itp.
Skład konsygnacyjny PIOTR MIKOLASCH i Ska
LWÓW, Pasaż Mikolascha — Tel. Nr. 296-59

DZIAŁ KWIACIARSKI

Prof. E. JANKOWSKI

Obwódki długokwitnące

Wiele jest kwiatów pięknych lub dla miłej woni hodowanych, ale krótko się nimi cieszymy, bo prędko przekwitają. Należą do nich np. rezeda, lwie pyszczki,

czy od wiosny do zimy, pod warunkiem, że będą miały ciągłe dostatek wody i pożywienia, które się od czasu do czasu jako gnojówkę z popiołem drzew-



Dalje kwitną

lewkonja, a nawet goździki wonne i wiele innych.

Dlatego pożądane są zwłaszcza na brzegi grząd kwiatowych kwiaty niewyczerpane w kwitnieniu, o ile można od początku lata do późnej jesieni.

Należą do nich przedewszystkiem bratki, doprowadzone obecnie do doskonałości tak co do barw jak formy i wielkości kwiatów. Mogą one cieszyć o-

nym do wody dodaje.

Wdzięczne też a bardzo długo kwitną nasturcje, w setnych odmianach i barwach, ostatnio też i t. zw. pełne. Dalej trzeba wymienić jaskrawe, ale dlatego właśnie często pożądane nogietki (*Calendula*) niskie i karłowe liczne, to jasne, to nawet bardzo ciemne odmiany aksamitek (*Tagetes patula* i *signata pumila*).

Zaniedbane, a raczej rzadko

stosowane niesłusznie są witurki (*Verbena hybrida*), o wielkich kwiatach, ślicznie zabarwionych jednym lub kilkoma kolorami, zwłaszcza auryklowe. Te trzeba

siać w początku marca w przyspieszniku, bo siane potem, późno zakwitają.

Jest i innych kwiatów takich sporo.

Prof. E. JANKOWSKI

Czyste drogi ogrodowe

Pomijając drogi zawsze zielone, trawnikowe, jakie zaczęto w Anglii robić za Elżbiety i dotąd są w użyciu te drogi do gry w kręgle (*bowling—green*), a my je stosujemy w sadach, zwykle drogi porastają często zielskiem. Szczególniej trawy pospolite (*Poa trivialis*) i dmuchawiec, rdest ptasi i in. podobne bujnie na nich rosną, a tem obficie, im mniej droga jest uczyszczana.

Otóż w Ogrodzie Pomologicznym zastosowaliśmy od r. 1875 na drogi, których tam było b. dużo, odpadki z pieców fabrycznych, ale bez popiołu. Ten t. zw. „lesz” przesiewało się przez harfę drucianą („rafą”), grubsze ka-

wałki szły na spód, tworząc warstwę odsączającą, a miał rozkładano na niej równą warstwą, na kilka cm grubą i walcowano.

Taka droga była równa i bardzo mało zarastała chwastami, z których oczyszczaliśmy ją powierzchniowym gracowaniem co sobota.

Lepiej jeszcze utrzymuje się w czystości droga, posypana miałem z koksu. Takie drogi można zalecić. Ujemną ich stroną jest, że są czarne. Ale kwiaty, zwłaszcza jasne, jak nasturcja, złoto-zółte aksamitki itp. bardzo ładnie od tego ponurego tła odbijają.

DZIAŁ ROLNICZY

Prof. JÓZEF BOBROWSKI

Nawoźmy oziminy superfosfatem!

Superfosfat powszechnie nawiązywany (kości) a to dlatego, że z kości wyrabiany a powtórę sięga tradycją jedynego nawozu fosforowego jakim przed laty były rzeczywiście kości, jest nawozem którego cała masa rolników instynktownie prawie przeważnie używa. Instynkt ten jest zdrowym i winien być dalej podtrzymanym, a nie osłabianym przez

fałszowanie superfosfatu, albowiem ma poważne uzasadnienie we właściwościach superfosfatu, którego nad inne nawozy fosforowe wywyższają i powszechność użycia uzasadniają.

Jest bowiem nawozem w wodzie rozpuszczalnym stąd dochodzi wszędzie tam, gdzie dochodzi i woda w glebie. Spotykając zaś po drodze ciała wiąż-

zące jak wapno, glin i żelazo strąca się w najdrobniejszą jak można pomyśleć formę pylistą bo osiągniętą drogą chemiczną, czego żadną drogą mechaniczną przy innych nawozach fosforowych uzyskać nie można. Stąd młody korzonek nie potrzebuje go szukać lecz natrafia go wszędzie i zaspakaja nim bardzo łatwo swe potrzeby organiczne, albowiem połączenia wtórne jakie powstają przy absorbcji kwasu fosforowego aczkolwiek w wodzie nie rozpuszczalne dla rośliny są łatwiej dostępne aniżeli wszystkie inne formy fosforu w innych nawozach. Tej cennej cechy superfosfatu nie zastąpią żadne inne nawozy.

Role polskie powszechnie cierpią na brak fosforu stąd też działalność tego środka jest tak skuteczna. Widzi to cały ogół rolniczy i przy obecnem zastoju użyciu nawozów sztucznych superfosfat to czołowy nawóz, jaki dzisiaj rolnik używa i jaki się dzisiaj najbardziej opłaca.

Przedewszystkiem używać go będziemy pod pszenice, które wymagania azotowe jako tako bez dokupu saletr pokrywamy, zaś zbioru średniego nawet, bez dokupu nawozów fosforowych, pomyśleć nie zdołamy.

Ponieważ pszenice wymagają dużej stosunkowo koncentracji nawozów fosforowych, a nawóz ten musi być podany w formie łatwo przyswajalnej, przeto te dwa warunki łączyć się mogą tylko przy superfosfacie, który jeszcze swymi procesami biologicznymi podcina pszenice do szybkiego rozrostu przed zimą, a co zatem idzie, warunkuje dobre przezimowanie. Ta działalność superfosfatu jest bez konkurencyjna. Tu znajduje się wytłumaczenie tego instyngtu mas

za użyciem superfosfatu (kości).

Pod żyto z użyciem superfosfatu spotykamy się rzadkiej, a dzieje się to niesłusznie, albowiem roślina ta krzewi się decydująco na jesieni i w tem czasie musi mieć do dyspozycji dużo fosforu. Wiosenne krzewienie jako słabe błędów jesiennej uprawy nie nagrodzi. I żyto w pierwszych okresach wegetacji nie chce szukać korzeniem kwasu fosforowego, bo woli go mieć w formie łatwo przyswajalnej, jaką znajduje się w superfosfacie. A że wymagania żyta na fosfor są mniejsze, dlatego błędy w podaniu właściwego nawozu we właściwej formie nie występują tak rażąco jak u pszenicy.

Dodajmy do tego fakt, że żyta siejemy na gruntach piaszczystych, oraz torfiastych, gdzie użycie superfosfatu nie jest wskazane, a znajdziemy wytłumaczenie dlaczego utarło się mniemanie, że pod żyto działa lepiej tomasyna, kiedy w całym szeregu wypadków, gdzie warunki gleby nie wykluczają użycia superfosfatu, działa ten nawóz znacznie korzystniej od tomasyny.

Jęczmień ozimy łączy w sobie cechy pszenicy, a więc wymaga wielkiej koncentracji fosforu. Do tego okres wegetacyjny jest bardzo krótki, zaś system korzeniowy stosunkowo słabo rozwinięty, więc wszystko to sprawia, że superfosfat jest tym jedynym nawozem jakiego użyjemy pod ten, tak ważny dla gospodarza, płód.

Ilości superfosfatu zależą od siły pola i rodzaju płodu i wahają się od 200 do 400 kg. na morgę. Zwiększa ilości większe mogą być w granicach luźniejszych, albowiem fosfor nam nie

przypadnie zatem większa dawka warunkowana jest przede wszystkim stanem naszej kieszonki.

Jedna końcowa uwaga: Kupować w firmach pewnych i ża-

dać gwarancji, a z wszelkim podejrzanym wypadkiem zwracać się do Okręgowych Towarzystw Rolnych, które z urzędu pospieszą nam z pomocą.

Inż. T. SYCHORA, Czernichów

Przypomnienie na sierpień

W tym roku wobec wcześniejszej wiosny niż w inne lata niewiele zboża pozostanie do zbierania w sierpniu. Co najmniej pozostaną jeszcze ze zbóż pszenice jare i późne owsy — no i strączkowe, jak groch, łubin na ziarno, bobik i t. p. oraz koniczyzny i otawa. Ze zbiorem strączkowych nie czekać, aż zupełnie strąki dojrzeją, bo narazilibyśmy się na poważne straty przez osypanie się ziarna.

I tak groch zbierać, gdy znaczna ilość dolnych strąków zbieleje. Gdy pogoda dopisuje, a groch nie jest przerośnięty chwastami, to przesycha szybko i w kilka dni po ścięciu można go zwozić do stodoł. Wystrzegać się zwózki grochu nieco wilgotnego, bo później łatwo się zagrzewa i pleśnieje.

Znacznie więcej trudności mamy ze zbiorem łubinu na ziarno, którego strąki bardzo nierównomiernie dojrzewają. Najdokładniejszy zbiór otrzymuje się przez ręczne obrywanie strąków w miarę ich dojrzewania. Jest to wprawdzie zbiór dość powolny, ale nietrudny i najpewniejszy, a może być skuteczniejszy tylko na mniejszych obszarach. Również dobrze jest żąć łubin sierpem, a dużo strat mamy przez obsypywanie się ziarn przy cięciu kosą lub żniwiarką. Łubin zwozić — gdy dobrze łodygi

przeschną, wozy wyścielać płachtami, a składać w stodołach, naprzemian z suchą słomą, bo lekkie nawet zagrzanie się łubinu powoduje poważne straty w zdolności kiełkowania nasienia.

Bobik równie dojrzewa niż łubin. Do zbioru przystępować, gdy większość strąków czernieje. Ponieważ łodygi są grube i mięsiste, suszyć go w garściach, a później wiązać w małe snopki, opierając je po kilka górą o siebie, by w ten sposób doschły. Gdy bobik długo kwitnie i przez to opóźnia się dojrzewanie, dobrze jest zastosować ogławianie go przez obcięcie sierpem wierzchołków łodyg. Ogławianie takie powinno być zastosowane i wówczas, gdy pojawiają się na wierzchołkach mszyce.

W sierpniu przypada zbiór drugiego pokosu koniczyzny czerwonej. Zbiór ten powinien nastąpić możliwie wcześnie, by można ją łatwiej wysuszyć, a także by mieć odpowiednio długi czas na siewną uprawę roli pod oziminy, po niej następujące. Dla koniczyzny na nasienie pozostawiamy część pola z koniczyną niezbyt bujną, a obficie kwitnącą i wolną od chwastów, szczególnie od kianianki. Kosić, gdy pałki dobrze zbrunatnieją, ziarno nabierze koloru fioletowozółtego, zwozić, gdy ziarna są

twarde. Zbiór otawy (potrawy) z łąk nie różni się zasadniczo od zbioru pierwszego pokosu. Trudności polegają tutaj na dobrem wysuszeniu siana. Gdy te trudności zachodzą, można zwozić niedosuszone, przesypując siano warstwami solą bydłącą, 2—3 kg soli na 100 kg siana. Ten sposób przechowywania siana nie tylko z łąk, ale i z koniczyny okazał się b. dobry, bo zaoszczędza wiele pracy przy suszeniu i daje dobre, smaczne i zdrowe siano. Ledwie upora się rolnik ze zbiorami, już myśleć musi o zasiewach ozimin.

Przygotowując rolę pod siew ozimin, pamiętać musimy, że rola przed siewem powinna się należycie odleżeć. Ponieważ czas zlegania się roli trwa zależnie od rodzaju gleby 2—4 tygodni, dlatego z orkami siewnemi nie zwlekać, a rozpoczynać je już w sierpniu, by przez spóźnione

orki siewne nie opóźniać siewów. Przygotowywać nasienie, a więc młócić, czyścić ziarno od chwastów i pośladu, by wysiać ziarno dobrze wypełnione i zdrowe. Pomyśleć już w sierpniu o przygotowaniu zapraw przed chorobami zbóż, a to głównie i śnieci u pszenicy i jęczmienia ozimego, a pleśni śniegowej u żyta.

Pamiętać także, że powszechnie używany jeszcze do zapraw (bajcy) siny kamień w dużym stopniu zatruwa ziarno, powodując nierówne wschody. Bez porównania lepszą i wygodniejszą w użyciu zaprawą (bajcą) jest suchy lub mokry USPULUN, który nie tylko bezwzględnie niszczy chorobotwórcze grzybki, ale przez swoje działanie na otoczkę ziarna przyspiesza wschody, a przez to pośrednio przyczynia się do zwiększenia plonu o kilka do kilkunastu procent.

WŁADYSŁAW SOKOŁOWSKI, Pliszczyn k. Lublina

Ceny nawozów azotowych spaść muszą!

Rolnictwo odczuwa już od dłuższego czasu brak zupełny kapitału obrotowego. Dlatego gospodarstwa rolne prowadzone bez najmniejszych wkładów, czy to na lepsze nasienie materiału hodowlanego, czy na nawozy — stopniowo upadają.

Jak wiemy — wszelkie poczynania rządu w postaci pewnych kredytów, konwersji itd. nie odnoszą pożądanego skutku, gdyż są to półśrodki, mogące pomóc zaledwie jednostkom. Wiele potrzebuje pożyczki olbrzymiej, dostępnej dla każdego bez pisania dziesiątek podań, biegania setek razy po różnych urzędach. Taką pożyczką będzie do-

starczenie wsi nawozów azotowych po bardzo niskich cenach.

Zastanówmy się, że plony czterech głównych zbóż w Polsce nie wiele przekraczają 10 q² ha. Jak ta cyfra wygląda z teoretycznie możliwą 30 q² z ha?

Podnieśmy tylko plony do 15 q i wywieźmy nadwyżkę zagranicę, nawet po cenach dumpingowych.

Rolnictwo robi co może (w niektórych działach więcej nie może), ale wiadomo, że „z pustego”... Dajmy wsi tanich nawozów, a dopiero wtedy zrobimy pierwszy krok do zwalczania kryzysu. Obniżki cen nawozów, jakie od szeregu lat obserwujemy, mają znaczenie tylko rekla-

mowe i pięknie wyglądają w wykresach wydawnictw zarządu fabryk chorzowskich — dla życia są zerem. Dopiero obniżka 50% może wyrzucić dodatni skutek, a jak twierdzi p. prof. Bobrowski — nie obarczy ona fabryk deficytem.

Obniżka jednakże 50% pomoże tylko rolnictwu, bo Państwu zaledwie pośrednio.

Na to, żeby całe Państwo miało widoczną i szybką korzyść, trzeba ją posunąć jeszcze dalej, bo tylko wtedy rolnicy rzucą się gremjalnie na stosowanie nawozów sztucznych i w ciągu roku dostarczą Państwu wiele milionów kwintali zboża na eksport. Nawet gdyby ceny miały kształtować się cokolwiek zniżkowo, odbije się to i tak dodatnio na przychływie gotówki na wieś.

Tylko właśnie jak zaznaczyłem trzeba raz po męsku zdecydować się na obniżkę przynajmniej do $\frac{1}{3}$ dzisiejszej ceny nawozów. Nie można stale oczy mieć zwrócone na pensje i dywidendy.

Nawet gdyby Państwo musiało dołożyć do każdego wyprodukowanego kwintala nawozu, to i tak z procentem wycofa sobie kapitał po dwóch, trzech latach.

Rzeczą panów inżynierów od fabrykacji nawozów będzie, aby pożyczka Państwa była jak najmniejsza.

Fabryki nawozów nie są jak powinny być, pewną gałęzią przemysłu ściśle podporządkowaną rolnictwu. Idą własną polityką, z wielką szkodą, już nie tylko rolników, ale całego społeczeństwa. Niestety w Polsce przeważnie tak jest, że nos jest dla tabakierki, a nie tabakiera dla nosa.

Zarząd fabryk azotowych powinien sobie postawić za cel eksportowanie jak największej ilości nawozów, ale po przerobieniu ich na zboże.

Wkońcu porównajmy ceny nawozów sztucznych z ceną obornika (10 g) kosztuje do 5 zł, zawiera ona 5 kg azotu, 2,8 kg fosforu i 5,3 kg potasu. Gdybyśmy chcieli te składniki kupić w postaci nawozów sztucznych, musielibyśmy zapłacić 11 zł 25 gr. Ale niestety obornik jest w ograniczonej ilości i dostępny tylko gospodarstwom podmiejskim.

Niech wieś dostanie pożyczkę w postaci naprawdę tanich nawozów sztucznych, szczególnie azotowych, a zwalczy kryzys.

ZE ŚWIATA NAUKI I WIEDZY

Działanie jodu na warzywa

Gdy stwierdzono, że wole (przerost gruczołu tarczycowego) powstaje u ludzi skutkiem braku jodu w organizmie, podjęto badania nad kwestią, w jakiej formie można organizmowi brakującego jodu dostarczyć.

Najpierw podawano chorym — jod w formie krystalicznej lub z jajami albo z mlekiem.

Na ten temat przeprowadził badania prof. G. Pfeifer (Bonn), w których stwierdził, że jod w nieorganicznej formie nie może

być w gruczole tarczycowym gromadzony, natomiast związany organicznie, a zwłaszcza z białkami roślinnymi, bardzo łatwo jest przez gruczoł tarczycowy chłoniemy. Toteż całkowite wyleczenie wola jest możliwe zdaniem jego jedynie przy pomocy roślin, zawierających jod.

W związku z tem twierdzeniem bardzo ważne są badania, które przeprowadził w Weihenstephan Dr F. Vogel — nad działaniem jodu na rozmaite warzywa.

Miedzy innymi okazało się, że ani ilość, ani jakość plonu w ogólności wcale nie cierpi przy zastosowaniu jodu w dawce nawozowej, a jedynie rzodkiewka nawet bardzo silnie na jod zareagowała przez znaczne powiększenie plonu.

Dowiedziano niezbicie, że dość dużo warzyw posiada zdolność

magazynowania jodu, a szczególnie warzywa liściowe: sałata głowiasta, endywia, szpinak, boćwina. W mniejszym stopniu zdolność tę posiadają niektóre warzywa korzeniowe jak rzodkiewka, marchewka i ćwikła.

Znacznie mniej jodu, ale w ilości jeszcze mającej znaczenie dla organizmu ludzkiego — są w stanie gromadzić warzywa takie jak: kapusta włoska, kalarepa, pomidor.

Nie mają tu całkiem znaczenia: kalafior, kapusta głowiasta, rzodkiew, selery i ogórki.

Z badań w tym kierunku wynika, że mamy na widoku kultury warzyw terapeutycznych, zawierających jod, które mogą stworzyć dla ogrodnictwa lepszą przyszłość, a ludność górskich okolic uchronić od nader przykrych choroby przerostów tarczycy.

F. G.

Rak drzew owocowych

Uczony niemiecki W. Langner przeprowadził w Botaniczno-Leśniczym Instytucie w Monachum oraz w Müncheberg — obszernie badania nad rozwojem raka na drzewach liściastych i owocowych. — (Phytopatholog. Zeitschr. 9/2.)

Udowodnił on, że sprawcą raka drzew owocowych jest grzyb *Disyscyitra Willkommii*. W ciągu okresu wzrostu drzew nie można stwierdzić szkodliwego działania tego grzyba. Nie wdziera się bowiem do żywej tkanki drzewa owocowego, ani też nie niszczy jej i nie zabija wcale w żadnych warunkach wilgotnościowych czy cieplnych.

Dopiero w jesieni, z chwilą gdy ustaje funkcja życiowa kory i przychodzi okres spoczynkowy drzewa, grzyb ten zaczyna ze

swej kolonii, umieszczonej w zeszłorocznej zrakowaciałej tkance, wydzielać do otaczających go zielonych części kory enzym, który nie zabija wprawdzie zielonej kory, ale ją zmienia powodując zmiękczenia, które są bardzo wrażliwe na mróz. Zimą, w czasie mrozu ulegają zmarznięciu zmiękczałe przez enzym rakowy części kory i obumierają. W ten sposób powstaje nowa strefa martwych już tkanek, nadających się na podłoże dla grzyba rakowego. Tu osiedla się on, ale nie w czasie mrozu, lecz za nastaniem odwilży jeszcze zimą albo też ku wiośnie — i tworzy nową kolonję, która następnie przypuszcza atak enzymowy na przyległe warstwy zielonej kory, jeszcze całkiem zdrowej, wykorzystując trwający jeszcze okres

spoczynkowy drzewa owocowego.

Dopiero gdy z wiosną drzewo znowu budzi się do życia, ustaje działanie enzymów, kończy się rozrastanie grzyba i obumieranie kory.

Z obserwacji okazało się, że największe szkody wyrządza ten grzyb w drzewostanach podczas zim bardzo zmiennych, gdy raz wraz mieniają się dni cieplejsze z mroźnemi.

Wobec powyższych właści-

wości rozwojowych grzyba rakowego, najskuteczniejszym sposobem zwalczania go będzie taki, że kolonję (ranę) raka usuwa się wycinając ostrym nożem dokładnie aż do zdrowego wszystkiego stare i chore, zrakowaciałe tkanki drzewa, aby z nich nie szerzyło się niszczące działanie enzymów grzyba. Naturalnie po wycięciu rany trzeba ją zabezpieczyć maścią ogrodniczą lub innemi preparatami izolacyjnymi przed ponowną infekcją.

NOWE KSIĄŻKI

S. BRZÓSKO. „Pasieka w ogródku miłośnika“. Z 14 rysunkami. Warszawa 1936 r. Zł 1.50.

Bardzo wielu posiadaczy nawet małego ogródka pragnie mieć choć parę uli z pszczołami, nie wiedzą jednak, jak się do tego zabrać i czy pszczoły znajdą dostateczną ilość kwiatów. Takim miłośnikom, znany chlubnie z dotychczasowej wieloletniej pracy, autor umożliwia założenie pasiek udzielając potrzebnych wiadomości.

Pszczoły dają b. wiele korzyści. bo prócz niezastąpionego leczniczego miodu, воск i zwiększenie urodzaju przez wszechstronne zapylanie kwiatów. Jakie

pszczoły mają wpływ na zbiory, najlepiej świadczy, iż wielcy plantatorzy amerykańscy wynajmują pasieki na czas kwitnienia, dobrze placąc od ula.

Przy umiejętnem postępowaniu z pszczołami ul opłaca się znakomicie. Autor uczy całkowitej umiejętności dla początkującego amatora: jak uniknąć kłopotów i nieprzyjemności z żądleniem domowników i sąsiadów czy przechodniów, jakie warunki i rośliny dają najlepsze wyniki, jak korzystać z najlepszych rojów, jak strzec od chorób i t. d. Podaje systematyczną całoroczną gospodarkę w pasiece. Książeczka więc odda usługi każdemu mającemu z pszczołami styczność.

Inż. Zygmunt Kułakowski. „Przechowalnie owocowe“. Wydawnictwo Wołyńskiej Izby Rolniczej Nr. 6. Str. 44, cena 3 Zł.

W ostatnich tygodniach ukazała się na półkach księgarskich bardzo pożyteczna książeczka o przechowalniach na owoce, napisana, jak widać przez dobrego praktyka i znawcę p. Inż. Kuła-

kowskiego, będącego insp. ogrodniczym Wołyńskiej Izby Rolniczej. Książeczka wyszła na czas i odda duże usługi tym, co mają sady i przystępują do budowy przechowalni na owoce. Wiadomem jest każdemu, że nie wystarczy umieć odpowiednio drzewka posadzić i od czasu do czasu je opryskać, czy grunt koło nich zruszać, pisze autor –

ale umiejętnie i we właściwym czasie zebrać owoce z drzew i je przechować. O to moment, na który właściciele sadów zwrócić muszą większą uwagę. Autor omawia stronę organizacyjną z punktu praktycznego i podaje

dużo wskazówek, z którymi każdy sadownik zapoznać się winien. W końcu broszurki umieszczone są plany przechowalni, bardzo starannie opracowane.

Książeczka zasługuje na rozpowszechnienie. *A. G.*

PYTANIA I ODPOWIEDZI REDAKCJI

Redakcja udziela odpowiedzi tylko stałym Prenumeratorom. Odpowiedzi listowne po nadesłaniu znaczka pocztowego za 25 gr.

Pytanie 111. Nawiązując do artykułu dra J. Tomkiewicza z Cieszyna p. t. „Czarna porzeczka” umieszczonego w „H. O. R.”, proszę o wyjaśnienie, co może być przyczyną, że 50 szt. porzeczki czarnej mimo silnego wzrostu i stałego co wiosną b. obfitego kwitnienia nie utrzymują owoców.

Krzewy te sprowadziłem 5 lat temu z jednej większej szkółki. Krzewy te rosną na lekkiej ziemi w sąsiedztwie czerwonych porzeczek stale i obficie rodzących. Posadzone w cieniu i miejscu b. wilgotnym lub też w słońcu i na ziemi wilgotnej, również nie owocują. Proszę o wyjaśnienie, co jest przyczyną tego.

W. Budzyński, Kowalewo

Odpowiedź 111. Czarna porzeczka rośnie dobrze na każdej ziemi, tak lekkiej, jakoteż ciężkiej, wymaga jednak stanowisk wilgotniejszych. Co do obradzenia czarnych porzeczek, wielkości i dojrzewania, istnieją duże różnice w zależności od odmiany. Tak na przykład w Państwowej Wyższej Szkole Gospodar-

stwa Wiejskiego w Cieszynie istnieje duża plantacja czarnych porzeczek w dwóch odmianach. Wszystkie krzaki rosną na jednej rabacie, zatem w tych samych warunkach i wszystkie kwitną bardzo obficie. Jedna odmiana po okwitnieniu zrzuca prawie wszystkie zawiązki, a nawet te jagody, które tu i ówdzie rozstrzelone na gronie pozostają, są małe i nie dojrzewają równocześnie. Druga natomiast odmiana zawiązuje regularnie i gęsto przeważnie na szypułkach bliżej nasady grona, jagody posiada bardzo duże i równo dojrzewające. Trafił Pan widocznie na tę pierwszą odmianę i tu żadne środki nie pomogą.

Z końcem października br. proszę zwrócić się do Zarządu Ogrodu Botanicznego Państw. Wyż. Szkoły Gosp. Wiejsk. w Cieszynie a otrzyma Pan wedle życzenia bądźto parę starszych krzaków, bądź też odpowiednią ilość zrazów za zwrotem kosztów własnych. A te napewno zawodu nie sprawią.

Dr J. Tomkiewicz

Pytanie 112. Czy z wosku kupionego od sąsiada, któremu na wiosnę spadły pszczoły, można wyrabiać sztuczną węzę? Zachodzi obawa, czy nie było tam gnilca.

J. Fournaut

Odpowiedź 112. Z użyciem wosku, plastrów, ramek itp. z uli, gdzie był gnilec, należy być bardzo ostrożnym. Wosk z takich pni najlepiej użyć na wyrób świec, pasty do podłóg itp. O ile zachodzi konieczna potrzeba użycia takiego wosku na wyrób węży, to należy go kilkakrotnie przegotować, gdyż wysoka temperatura zabija wszelkie zarazki i jest temsamem najlepszym środkiem desyntyfikacyjnym. *P.*

Pytanie 113. Czem i jak wytępić wszy u pszczół?

Józef Miłski

Odpowiedź 113. Wszy najlepiej wytępić dobrym podkurzaczem w czasie n. p. przegładu ramek. *P.*

Z braku miejsca dalszy ciąg odpowiedzi zamieścimy w Nrze 9 „Hasła Ogrodniczo-Rolniczego”. **Redakcja**

KOMUNIKAT

Wystawa Pszczelnicza w Toruniu

W Toruniu odbędzie się w dniach od 14 do 19 sierpnia br., Pomorska Wystawa Pszczelnicza pod protektoratem Wojewody Pomorskiego.

Wystawa urządzona będzie w hali o powierzchni 2.500 metr kwadr., oraz na wolnem polu o obszarze 15 tys. metr. kwadr.

Wystawa obejmie wszystkie działy pszczelnictwa.

Bliższych szczegółów udziela Komitet Wystawy Pszczelniczej w Toruniu, ul. Sienkiewicza 10.

UWAGA SADOWNICY!

Do nabycia w Administracji „Hasła Ogrodniczo-Rolniczego” Tarnów, Matejki 11a

trzy nowe książki, napisane przez A. Gładysza p. t.:

„Urządzanie i pielęgnowanie sadu” — wyd. IV

Podręcznik ten obejmuje szczegółowe wskazówki, odnoszące się do zakładania sadów, oraz dział chorób i szkodników. Str. 130 Cena zł 3.—

„Drzewa i krzewy owocowe w sadzie owocującym”

część I „Drzewa owocowe”, wyd. I

Podręcznik ten obejmuje opis poszczególnych rodzajów drzew i odmian, oraz uwzględnia zbiór, przechowanie, pakowanie i sprzedaż owoców. Jest to jedyny podręcznik z tego działu. str. 96 Cena zł 2.40

„Drzewa i krzewy owocowe w sadzie owocującym”

część II „Krzewy owocowe i truskawka”, wyd. I

Książka ta obejmuje wszystkie rodzaje krzewów owocowych, jak: porzeczki, agrest, maliny, leszczyna, dereń, winorośl, oraz truskawki i poziomki. Autor szczegółowo opisuje każdy rodzaj krzewów, a nadto poszczególne odmiany, a w końcu daje obszerny kalendarz robót w sadzie w ciągu każdego miesiąca. Cena zł 2.40

Książki powyższe wyszły nakładem Tow. Oświaty Roln. w Warszawie.

Wysyła się za uprzedniem wpłaceniem należności na konto czekowe „Hasła Ogrodniczo-Rolniczego” Tarnów — Nr. 408.606



OCZKA RÓŻ

DO LETNIEGO OCZKOWANIA

w przeszło 800 odmianach — w tem nowości z 1934 i 1935 r.
po cenach umiarkowanych — poleca

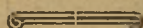
GOSPODARSTWO OGRODNICZE

K. EIZYK, KUTNO, skrz. poczt. 55 — Telefon 270

„INFORMATOR ZIELARSKI“

Czasopismo poświęcone sprawom zielarskim w Polsce

Numer pojedynczy 20 groszy



Nakład Związku Drogerzystów
Rzplitej Polskiej, Poznań, ul.
Nowa 7 — Konto czekowe
P. K. O. Poznań Nr. 209-192

Numery okazowe bezpłatnie

Pestki drzew owocowych

Nasiona drzew iglastych

Nasiona drzew owocowych

poleca

JUL.

STAINER

Wiener Neustadt

AUSTRIA



Gąsienice na kapuście

zwalcza **BRASSICOL**



ARBOSAN przeciw grzybkom, APHIMORT przeciw mszycom,
KRETOL przeciw kretom, MAŚĆ DO SZCZEPNIENIA i inne
środki. — Żądajcie katalogów firmy

„LEKROS“ - Warszawa, Marszałkowska 53

PLANY ogrodów
inspekcje

ST. SCHÖNFELD, ogrodn. architekt
WARSZAWA, Marszałkowicza 53

„POLSKIE ZIOŁA“

Miesięcznik poświęcony propagandzie zielarstwa

Zamieszcza artykuły z zakresu hodowli, zbioru, przygotowania ziół do handlu, ziołolecznictwa, podaje ceny płacone przez hurtownie i wskazuje źródła zbytu.

Prenumerata wynosi: rocznie 6 zł, półrocznie 3.50 zł, kwartalnie 1.80 zł
pojedynczy numer 0.65 zł. wraz z przesyłką (P. K. O. 29.360.)

Prenumeratorom, którzy zapłacą prenumeratę co najmniej na pół roku z góry, dodaje się bezpłatnie raz na 2 miesiące barwne tablice roślin leczniczych.

Adres: WARSZAWA, KSIAŻĘCA 6 m. 11.

Posad poszukują

OGRODNIK żonaty, 12 lat praktyki, obznajmiony we wszystkich dziedzinach ogrodnictwa, poszukuje posady, na skromnych warunkach, żonaty, może przyjąć posadę jako samodzielny. — Zgłoszenia kierować: Słomim, ul. Rybacka Nr. 8, Adam Szymański.

OGRODNIK - PSZCZELARZ poszukuje posady od 1/X lub później, po kawalersku lub na ordynarję. — Lat 34 z bardzo dobrimi referencjami. — Zgłoszenia: Józef Chawar, Uwisła pocz. Chorostków.

MŁODA energiczna z ukończoną szkołą i 4-letnią praktyką biurową poszukuje od zaraz posady na skromnych warunkach w majątku lub przedsiębiorstwie, miejscowość obojętna. Zgłoszenia kierować do adm. Haśla Ogr. Roln. skrytka 125.

Sprzedaż

NASIONA czereśni ptasiej (*Prunus avium silvestris*) dostarcza w większych ilościach ze zbioru tegorocznego po cenach konkurencyjnych. — Inż. Józef Marek, Łososina Górna pow. Limanowa.

POWAŻNE ŹRÓDŁO DOCHODU daje hodowla królików. Króliki wiedeńskie, niebieskie, sztuki okazałe, wystawowe z rodowodami tanto sprzedaje: L. Szcześniewska, Swidnik koło Lublina. Wysyłka kolejną lub pocztą do każdej miejscowości za zaliczeniem.

RODOWODOWA hodowla królików „Angora” w Limanowej, największa w woj. kr., polecona przez Krak. Izbę Rol. ma stale do sprzedania króliki „Angora” białe po importach angielskich — Zamówienia przyjmuje Rodowodowa Hodowla Królików „Angora” Limanowa p. loco.

WĘZA sztuczna z własnej wytwórni zł. 5.75, przerób wosku zł. 1.10, ule Dada-na i Warszawskie zł. 20, tryby do miodarek 4-plastrowe zł. 11., 2-plastrowe zł. 9. — Dymniki azbestowane z mieszkciem zł. 3.30, drut ocynkowany 0,4 mm. zł. 2.50 kg., kratówki 35x20 zł. 1.60, maski druciane do papierosa zł. 1.50, dłuta Rotta zł. 1.—, sitka do cedzenia miodu zł. 2.50, **MJODARKI** kryte na 4 plastry zł. 50. — na 2 plastry zł. 40. — **MATKI** pszczele młode płodne zł. 6. — Roje od 1 lipca zł. 7—8 za kg., plus rojnicza zł. 4.— i koszty przewozu. **WIADERKA** do miodu hermetyczne na 5 kg zł. 1.40 oraz wszelkie inne narzędzia i przybory pszczelarskie po cenach najniższych poleca **KRESOWA Spółdzielnia pszczelarska** w Baranowiczach. Ceny loco Baranowicze plus opakowanie. Wysyłka po uprzednim nadesłaniu zadatku 300/0. — Dla organizacji i placówek handlowych udzielamy odpowiedni rabat.

Różne

PIĘGI, żółte plamy, opaleniznę usuwa pod gwarancją „Axela” krem — słoik 2 zł. mydło „Axela” 1.00 zł. J. Gadebusch, Poznań ul. Nowa 7.

NOWE ZASADY PISOWNI POLSKIEJ uchwalone w kwietniu 1936 r. przez Komitet Ortograficzny Polskiej Akademii Umiejętności i zatwierdzone przez Ministerstwo W. R. i O. P. przedstawia jasno i przejrzysto opracowany przez Członków Komitetu Ortograficznego Dr. St. Jodłowskiego i Prof. U. J. K. Dr. W. Taszyckiego podręcznik p. t. „zasady pisowni polskiej i interpunkcji ze słownikiem ortograficznym. Podręcznik ten zawiera: 1) jasno i przystępnie przedstawione zasady nowej pisowni; 2) szczegółowo, a zarazem przejrzysto ujęte zasady interpunkcji, ilustrowane licznymi przykładami; 3) jak najbardziej kompletny i praktycznie ułożony słownik ortograficzny, podający pisownię nie tylko form podstawowych, ale też wszystkie trudniejsze formy odmiany wyrazów. Cena: 90 groszy wraz ze znaczkiem na Towarzystwo Popierania Budowy Publicznych Szkół Powszechnych. — Wydawnictwa Zakładu Narodowego Im. Ossolińskich do nabycia we wszystkich księgarniach.

CHOROBY, PASORZYTY I SZKODNIKI PSZCZOŁY opracowane przez L. Kozikowskiego. — Praca ta została wyróżniona pierwszą nagrodą na konkursie Małopolskiego Związku Pszczelarskiego i zawiera najnowsze zdobycze na polu rozpoznawania i leczenia chorób pszczelich z licznymi ilustracjami. — Cena dzieła wraz z opłatą pocztową wynosi zł. 5.50. Do nabycia w Adm. „Barwnika Postępowego” — Lwów, ul. Kopernika 18.

CENY OGŁOSZEŃ:

w tekście:

Cała strona	150 zł
1/2 strony	80 „
1/4 „	50 „
1/6 „	35 „
1/8 „	25 „

na okładce przed tekstem:

Cała strona	100 zł
1/2 strony	60 „
1/4 „	35 „
1/6 „	25 „
1/8 „	20 „

na okładce z tekstem:

Cała strona	75 zł
1/2 strony	40 „
1/4 „	25 „
1/6 „	20 „
1/8 „	15 „

Ogłoszenia drobne za każde słowo 10 gr. — Dla poszukujących pracy 5 gr. Zastrzeżeń miejsca dla drobnych ogłoszeń nie przyjmujemy, jak również nie odpowiadamy za treść ogłoszeń — Ogłoszenia drobne przyjmujemy wyłącznie za gotówkę.