

# Pszczelnictwo Polskie

ORGAN NACZELNEGO ZWIĄZKU TOWARZYSTW PSZCZELNICZYCH  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

WYCHODZI RAZ NA MIESIĄC.

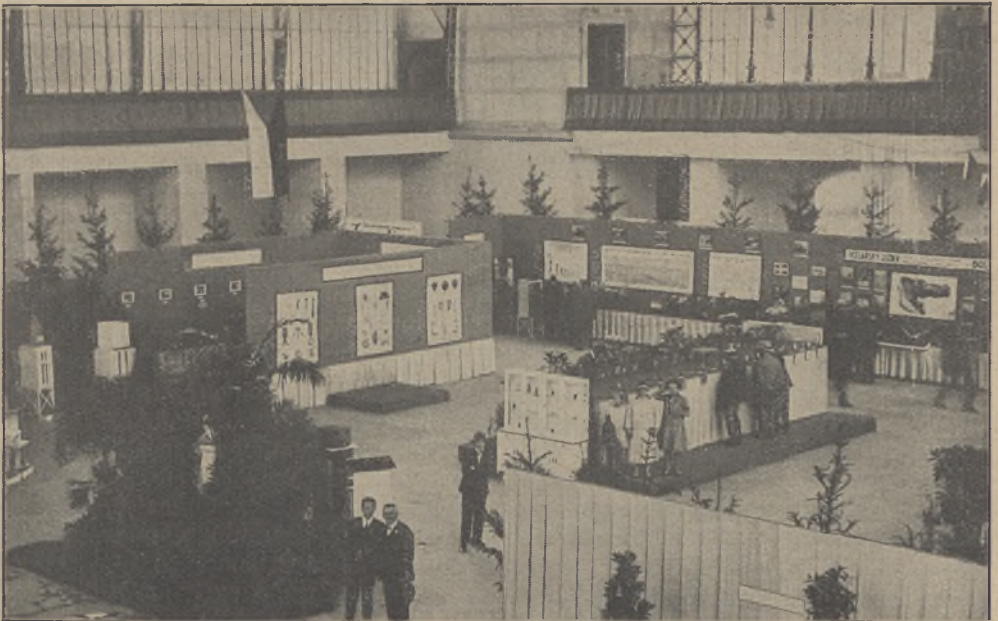
ADRES REDAKCJI: Warszawa, ul. Miodowa № 14. Tel. № 62-38.

Konto P. K. O. Nr. 11,218

Redaktor odpowiedzialny STANISŁAW BRZÓSKO.

KOMITET REDAKCYJNY stanowią: W. Bojarczuk, ks. T. Ciborowski, W. Cygański, B. Henke, ks. W. Kranowski, Jan Kretczmer, ks. A. Margoński, J. Piwowski, K. Szalkiewicz, dr. H. Szymański, L. Weber i ks. S. Wolski.

Redaktor odpowiedzialny przyjmuje w środy i czwartki od godz. 10 rano do 4 po południu  
Redakcja i Administracja czynna codziennie z wyjątkiem świąt od godz. 10 rano do 4 po poł



*Ekspozyty Państwowego Instytutu Naukowego w Dole na Wystawie pszczelniczej w Pradze (Czechosłowacja).*

## Zjazd Wszechsłowiński i Wystawa w Pradze.

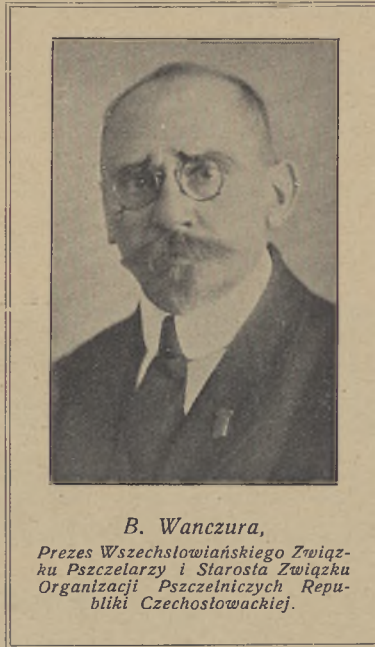
(Dokończenie).

Wróćmy jeszcze do samej wystawy, gdyż z b. wielu względów zasługuje ona na szczegółowsze omówienie. Każda wystawa obrazuje ogólny stan danego działu państwa, w przemyśle, rolnictwie, czy innej dziedzinie, to też z ostatniej wystawy pszczelnicznej w Pradze sądzić możemy o stanie tej gałęzi gospodarstwa rolnego w państwach, reprezentowanych na wystawie. Zaczniemy od Czech i Moraw. Przeważa tam dotąd system gospodarki pawilonowej, ule dostępne z boku, przeważnie parapiętrowe, o różnych wymiarach ramek. Szeroko niskie ule i tam zaczynają się przyjmować. Z wystawionych zdjęć fotograficznych, wykresów, danych statystycznych wnioskować można, że w Czechach i Morawach przeważają pasieki małe, amatorskie, po kilkanaście uli liczące, wydajność miodu jest niewielka: 10—15 kg. z ula — sądzę — jest kresem marzeń tamtejszych pszczelarzy; zastępowanie na zimę miodu cukrem jest powszechnie stosowane. Duża uwaga jest tam zwrócona na obchodzenie się z miodem, odbieranie oddzielnie poszczególnych gatunków, dobre opakowanie; reklamowane też jest spożycie miodu, jako produktu niezwykle odżywczego i leczniczego. Pasiek przemysłowych, o ile sądzić można z wystawy, w tych krajach niema, przynajmniej jest ich nie-

wiele. Duży nacisk jest tam widocznie obecnie postawiony na hodowlę matek, oczywiście tylko rasy krajowej. Przywóz pszczoł obcych ras do Czechosłowacji jest wzbroniony, nikt tam teraz nawet nie myśli o innych rasach pszczoł, prócz krajowych, czescy pszczelarze „choroby“ tej dawno się wyzybili (u nas, co prawda, jesteśmy także po przesileniu, zwolenników pięknych włoszek na palcach możnaby policzyć).

Ogromnie byłem ciekawy, jak też praktyczni Czesi używają ulików w matecznych. Niech sobie czytelnicy wyobrażą moje zdziwienie, gdy po przejrzaniu całej wystawy przekonałem się, że w 99% używane są uliki Kramera, dane przez N. Z. T. P. w formie zasiłku paru stacjom hodowli matek, co wywołało tyle zarzutów od Lwowskiego Związku Pszczelniczego, zamieszczanych od paru lat w „Bartniku Postępowym“. Biedny ks. kanonik Margoński

miał pełną satysfakcję, oglądając tak zw. przez Czechów „oplodniczki“. A co tu gromów na niego spadło za wprowadzenie tych ulików do b. Kongresówki, bo była dzielnica pruska oddawna te same uliki do hodowli matek używa. Uliki te znają nasi czytelnicy z „Pszczel. Polskiego“ z roku 1925 № 3. Jedna z wad tego ulika, to jest utrudnienie wyszukiwania matki, została usunięta przez podzielenie gór-



*B. Wanczura,*

*Prezes Wszechsłowińskiego Związku Pszczelarzy i Starosta Związku Organizacji Pszczelnicznych Republiki Czechosłowackiej.*

nej pokrywki na trzy listewki—snozy, do których są przybudowane pojedyncze plastry. Albo do przykrywki górnej, t. j. powały, snoziki są tak przy-

wykonanie. Opiszemy ten ulik w jednym z następnych zeszytów „P. P.“, gdyż szczególnie nadaje się on do hodowli matek na własne potrzeby, co powinno być bezwzględnie w każ-



*Dr. J. Gasparyk,*  
*Prezes Związku Słowackich Tow.*  
*Pszczelniczych w Bratisławie.*

**Prezydium Zjazdu  
i Komitetu wykonawczego  
Wszechsłowiań-  
skiego Zjazdu  
i Wystawy.**



*W. Szmidlik,*  
*przewodniczący Komitetu wykonaw-  
czego Zjazdu i Wystawy.*

twierdzone, że można je wraz z przybudowanymi do nich plasterkami odchyłać na bok dla wyszukiwania matki. Na stacji hodowli matek w Łomiankach został ten ulik znacznie ulepszony, podobnie jak u p. Watzki przez dorobienie rameczek. Gdziekolwiek tylko, jako ostatnią nowość, widziało się uliki maticzne Zandera, które poznaliśmy w przeszłym roku na wystawie w Poznaniu.

Wielkopolscy pszczelarze już od paru lat wprowadzać je zaczęli. W Łomiankach mieliśmy w tym roku jeden komplet taki na dwie matki. Okazał się ten ulik znacznie lepszym od systemu Kärmera, ale bardzo kosztowne



*Prof. A. Szenfeld,*  
*radca w czesk. Min. Rolnictwa*  
*i kierownik Instytutu Nauko-  
wego w Dole.*

dej postępowej pasiece robione.

Wracając do wrażeń z omawianej wystawy, dodam jeszcze, iż najczęściej imponowała nam organizacja tamtejszych pszczelarzy. Reprezentowane były na wystawie wszystkie okręgowe zrzeszenia pszczelnicze w imponującej wprost ilości, prawie każde zrzeszenie przedstawiło zestawienie ilości zrzeszonych członków, posiadanych przez nich uli, wydajności miodu za pewien okres lat.

Nieco inne jest pasiecznictwo w Słowacji, więcej tam pasiek przemysłowych, ule większe, przeważnie dostępne z góry, ramki o wielkim rozmiarze, system nadstawkowy, wy-

dajność miodu dosyć duża. Na rozwój pszczelnictwa słowackiego miały wielki wpływ Węgry, gdzie ono racjonalnie przemysłowo jest traktowane. Słowacy pszczelarze przywiązują również wielkie znaczenie do jakości swego miodu, który, jak wnioskować można było z przedstawionych eksponatów, jest rzeczywiście pierwszorzędnej wartości. Dla zapoznania zwiedzających ze smakiem słowackiego miodu, jak również dla obalenia krążących jakoby nieprzychylnych ocen tamtejszego miodu, były rozdawane bezpłatnie próbki wonnego akakajowego miodu.

Co do samej konstrukcji słowackiego ula, to byłoby wiele do zganienia, jako zbyt skomplikowane, k o s z t o w n e wykonanie, jestem jednak pewny, że w użyciu w większych przemysłowych pasiekach zostanie on uproszczony.

Znaczną przestrzeń na wystawie zajęła Ukraina. Dział ukraiński został zorganizowany przez grupę studentów miłośników pszczelarzy, to też cała ich wystawa składała się nie z okazów do gospodarki pasiecznej służących, a z więcej popularnonaukowych o k a z ó w, jak zielniki roślin miododajnych, książki i czasopisma pszczelnicze w języku ruskim. Prócz tego wystawione było parę uli, o rozmiarze ramki odwróconej Dadanta, którą myśmy polską, a Ukraińcy ukraińską nazwali. Konstrukcja tych uli świadczyła o niedoświadczeniu wykonawców, co jednak najmniejszej ujmę samemu systemowi nie przynosi. Sądzę, że w pasiekach przemysłowych ul ten w niedługim czasie będzie powszechnie przyjęty.

Działy innych narodowości słowiańskich, jak Chorwatów, Serbów, Słoweńców, były, podobnie, jak i polski, niewielkie.

— — — — —

Zjazd wszechsłowiański został otwarty dn. 5 lipca, o godz. 10, w sali Smietany w miejskim domu reprezentacyjnym. Po zagajeniu przez starostę Wszechsłowiańskiego Związku p. Wanczurę, przewodnictwo objął prof. Jowanowicz; do prezydium byli zaproszeni przedstawiciele wszystkich szczepów słowiańskich. Wszystkich uczestników Zjazdu było około 500.

Po przemówieniach powitalnych przedstawiciela rządu czechosłowackiego, parlamentu, miasta Pragi, oraz przedstawicieli należących do Związku nacji (w imieniu Polski przemawiał ks. Margoński), wysłuchano sprawozdania z dotychczasowej działalności, oraz obrad w r. z. w Bratysławie.

Następnego dnia omawiane były: referaty i referencje tychże na następnym zjeździe, miejsce przyszłego zjazdu, termin, oraz został wybrany zarząd Wszechsłowiańskiego Związku na dwa lata, t. j. do przyszłego Zjazdu. Jak już poprzednio pisałem, uchwalono przyjąć Zjazd i Wystawę

wszechsłowiańską urządzić za 2 lata w Polsce, t. j. w 1929 r.; za najodpowiedniejszą porę uznano połowę sierpnia.

Do prezydium zostali wybrani: od Polski St. Brzóska, L. Liczbański; od Czechosłowacji B. Wanczura, W. Szmidlik, J. Gaszperik; od Jugosławji dr. A. Lankoffer, A. Bukowec, J. Jowanowicz i D. Gjorgjiewicz; od Rosji M. Titow i Bruchanienko; od Ukrainy Szeluchin i R. Archfięńko; od Łużyczan Mikulas Hojna; od Bułgarii — Mutafenieff.



*L. Doleżal,*  
radca szkolny i pro-  
tektor Związku Mo-  
rawskich Towarzystw  
Pszczelniczych.



*Dr. F. Kralik,*  
prezes Zw. Pszcze-  
larzy Podkarpackiej  
Rusi.



*F. Biolak,*  
nauczyciel, prezes  
Związku Pszczela-  
rzy Śląskich.

Člonkowie prezydium Zjazdu i Wystawy.

Druga niejako część Zjazdu składała się z referatów naukowych, wygłaszanych w sali wykładowej szkoły rolniczej. Referatów było kilkanaście, prawie wszystkie były utrzymywane na bardzo poważnym poziomie naukowym, wielkiej to jednak korzyści zebranych nie przyniosło, bo o ile jako tako może się porozumieć w potocznej rozmowie np. Polak z Czechem, Serbem, Bułgarem, o tyle naukowy wykład jest trudny do zrozumienia. Na przyszły Zjazd należałoby wcześniej przygotować skróty zgłoszonych referatów we wszystkich językach słowiańskich, oraz potrzebny byłby słow-

niczek najczęściej używanych wyrazów w pszczelnictwie, tak w gospodarce pasiecznej, jak i w anatomji i fizjologii pszczoły, wiedząc bowiem jak np. nazywa się koszyczek, tubka, jaječko i t. p. w serbskim, czeskim, rosyjskim i in. językach, łatwiej nam będzie nawet naukowe referaty w obcych, słowiańskich, językach zrozumieć. Nam, Polakom z zaboru rosyjskiego, najłatwiej było rozumieć, poza rosyjskim, Ukraińców, Bułgarów, Słowaków, trudniej Czechów, najtrudniej Serbów i Słoweńców (Kraina).

*St. Brzóska.*

## Nieco o witaminach.

Opierając się na artykule p. L. Webera w № 6 „Bartnika Postępowego“ p. t. „Czy w miodzie znajdują się witaminy“, w którym autor prosi czytelników o podanie do wiadomości wszelkich danych, dotyczących się witamin, zebrałem—ile mi się w tak krótkim czasie udało z odczytów zagranicznych, artykułów w *Illustrierte Deutsche Bienenzeitung*, z wykładów radiowych Berlin-Königswursterhausen i innych źródeł literatury—garść tych danych, które poniżej podaję.

Często czytamy, a jeszcze więcej słyszymy o tych witaminach, których teraz używają już jako reklamę dla zbytu towarów spożywczych i środków leczniczych. Zestawiając wszelkie dane o witaminach, spotyka się często rażące sprzeczności. Na jednej stronie pisze jakiś autor, że witaminy giną przy temperaturze 35 st., gdzieś indziej przy 62 stopniach, a na następnej zaraz stronie czytamy, że autor zaleca nam spożywanie mięsa, jaj, tłuszczów, owoców surowych i w kompotach, wierząc widocznie w zmartwychwstanie witamin po ugotowaniu potraw. Sprzeczności powyższe nie są jednak bezpodstawne, bo mają za sobą

wiekową praktykę i dlatego należy brać większą część podanej nam charakterystyki witamin z pewną rezerwą, ponieważ chemja i biologja bez przerwy pracują nad wyświetleniem tych ciał.

Pewien higienista powiedział, iż proces odżywiania jest tak nieskończenie skomplikowany, że sam nie wie, co sądzić o witaminach. Może ich wcale niema, a tylko człowiek myślący oznaczył przypisaną witaminom działalność jako rezultat wspólnego działania całego rzędu warunków. Są siły działające, a nie dają się zapoznać. Ale gdzie nauka odmawia swojej pomocy, tam instynkt dopełnia braki doświadczenia. Instynkt nie mówi, ale działa. Jeżeli młode kartofle, świeże jarzyny, masło, jaja, owoce, miód i t. d. uważa się za bardzo pożywne, to nieświadomie wybrało się jedne z najbardziej bogatych w witaminy produktów do życia, jak mówi prof. dr. Anderssen.

Co się tyczy zachowania się witamin wobec wyższej ciepłoty, to wbrew orzeczeniu i twierdzeniu literatury okazało się, że witaminy mniej lub więcej tracą na swojej działalności tylko

przez gotowanie w dłuższym przeciągu czasu. Bo jeżeliby miały witaminy ginąć już przy 50 stopniach, nie wytrzymałyby temperatury wypieku chleba i straciłyby wartość odżywczą dla naszego organizmu w potrawach gotowanych. W takim razie powinniśmy przyjmować przeważnie surowe pokarmy. Coby jednak na to powiedzieli nasi hygieniści, lekarze, a głównie nasz organizm? Całe szczęście, że witaminy okazały się trochę mocniejsze i wytrzymalsze na podniesienie

skiej i doborowym produktom, użytym do potraw. Do tego posiadamy cały szereg od wieków nabytych spostrzeżeń i praktycznie stwierdzonych faktów, których pochodzenie dopiero w ostatnim dziesiątku lat uchwycione i stopniowo coraz jaśniej naukowo ugruntowane zostały.

W r. 1912 Amerykanin Mac Cullom odkrył, że egzystuje substancja, która niezbędnie potrzebną jest dla zdrowia człowieka i w pokarmie znajdować się musi. Bez niej niema życia. Uczony



*Część pasteki Zakładów Pszczelniczych „Zaborol” w ulach D. B., wyrobionych ze słomy.*

temperatury, jak do tej pory twierdzono w artykułach o witaminach.

Gorączka życiowa nie daje nam czasu na głębsze rozmyślenia nad wielu rzeczami, które widzimy, słyszemy i robimy. Najczęściej zadawaliśmy się stwierdzeniem faktu, bezkrytycznego analizowania, dlaczego jest tak, a nie inaczej. Mówimy, że ta lub inna potrawa jest bardzo smaczna, druga znowu działa orzeźwiająco, są pokarmy mniej lub więcej strawne, ale dlaczego tak jest—nad tem nie zastanawiano się szczegółowo, a przypisano to specjalnej zdolności kuchar-

ten nie wiedział tylko, jak to ciało wygląda i jakie są jego składniki. Jedno było jasne, że niektóre środki żywnościowe posiadają ową substancję, a u innych brak jej. Jest ona w naszych ziemniakach, jak i w żółtej części ziarna żyta (w białej części ziarna żyta niema jej), bardzo obfity jest w nią rybi tran. Zato nie występuje ona w olejach roślinnych. Amerykanin nazwał substancję tę „*niezbądany rozpuszczalno-tłusty składnik pokarmowy A*”.

Przy dalszych naukowych badaniach odkryto inne jeszcze podobne

ciała i dano im nazwę: *witaminy*. Oznaczono do tej pory takie ciała literami od A do E.

### Witamina A.

Według wiarogodnych źródeł, otrzymano wiadomość z Japonji, że udało się tam uczonemu Katsumi Tabahashi i jego współpracownikom wydzielić i oznaczyć witaminę A. Mieli takową otrzymać z tranu, szpinaku i innych roślin jako *przezroczysty, czerwony, ciężko-ciagliwy olej*, z specyficznym, dosyć przyjemnym nawet zapachem i trochę gorzkim smakiem, podobnym do smaku żółtej części marchwi lub zielonych liści. Pod próżnią destyluje się bez rozkładu. Nazwano ciało to „*biosteryne*“. Daje się w ciemności fotografować, z czego wniosek, że ciało to, jak radium, wysyła promienie, działające na kliszę fotograficzną. Właściwość tą posiadają i inne oleje, jednak żadne w tak silnym stopniu, jak biosteryna. Działalność mikroskopijnej dozy biosteryny ma być zadzi-

wiającą. Młode szczury, które karmiono pokarmem tak ubogim w witaminy, że w normalnych warunkach zginęłyby bezwarunkowo, rozwinęły się jednak znakomicie, kiedy podawano im codziennie tysięczną część jednego tysięcznego grama biosteryny. Kiedy jednak powiększono im w bardzo nieznacznej ilości dozę biosteryny, szczury zginęły. Ponieważ śmiertelna ilość wynosi 10 miligrammów, jest ona zawsze 10.000 razy większą od normalnie potrzebnej i pod tym względem niema chyba obawy, aby granica ta przy naturalnym naszym pożywieniu przekroczoną została. Jeżeli w tym wypadku chodzi rzeczywiście o wydzielenie witaminy A, to biologja zrobiła postęp, którego znaczenia w dalszym rozwoju czasu trudno jeszcze przewidzieć.

### Witamina B.

Siedlisko tej witaminy jest, naprz., w łusce ryżu i w zarodku ziarna zbożowego. Dłuższy jej brak w naszym

---

JERZY RUNDSTEIN.

## Cztery księgi bartne nowogrodzkie z XVII-go i XVIII-go wieku.

### PRZEDMOWA.

Będąc przed 3 laty we Lwowie, odwiedziłem p. profesora Leciejewskiego i w miłej pogawędce, jak to często między bartnikami bywa, wspomniał tenże o 4 księgach bartnych nowogrodzkich, które mu w spadku po ś. p. Ciesielskim dostały się w udziale. Owa darowizna czcigodnego, a tak bardzo koło podniesienia rodzimego pszczelnictwa zasłużonego profesora tak mnie zainteresowała, że poprosiłem o wypożyczenie mi ich do przejrzania, co też po pewnym czasie przyszło do skutku.

Obejmują one 4 tomy pisma o różnej grubości, w wielu miejscach nawet dobrze zębem czasu nadszarpanych; względnie najlepiej jeszcze przedstawia się tom ostatni, który później zacząłem nawet przepisywać (przeglądał go już p. profesor Leciejewski), a jak da Bóg, może kiedyś owo przepisywanie tego tylko temu ukończę i wydam. Praca ta jest dość utrudniona, gdyż papier często zmurszały i pismo wyblakłe stoją temu na przeszkodzie (nie licząc już niepoprawnej czasem stylizacji niektórych pisarzy ledwie że piórem władających)

pokarmie powoduje niedomagania w organizmie, co może nawet ciężkie choroby wywołać. Taką ciężką i długą chorobą jest tak zw. beri-beri, grasująca w podzwrotnikowych krajach, a wywołwana przez pożywienie wyłącznie łuskany m. ryżem. W czasie rosyjsko-japońskiej wojny pisały gazety, że część armii japońskiej cierpi bardzo z powodu choroby beri-beri, ponieważ wojsko karmiono łuskany m. i pozbawionym zarodka ryżem. Jak tylko pozostawiono w ryżu zarodki, choroba zaczęła zanikać, wnioskowano więc, że i zarodek w ziarnie zbożowym również zawiera taką substancję, która niezbędna jest dla podtrzymania zdrowia naszego. I tej substancji dano nazwę witamina B. Jeżeli biały chleb i wysokie gatunki białej mąki mniej są pożywne, to i w tym wypadku nauka twierdzi, że w tych produktach brak zarodków zbożowych i, co zatem idzie, witamin.

Nie darmo więc masło, mleko, mięso, pochodzące od zwierząt, kar-

mionych odpadkami z przemiału zboża, zawsze słabiej jest cenione, jako mniej pożywne. To samo stwierdza fakt z życia gospodarki wiejskiej: Praktyka gospodarska pokazała, że trzoda chlewna, karmiona słodem z browaru (jest to jęczmień, pozbawiony swych kielków), przez masarzy uważaną jest za mniej wydatną, mniej cenioną i nie znajdującą chętnych nabywców.

Ciekawy bardzo zrobiono wynalazek, kiedy odkryto, że niektóre produkty żywnościowe, obok witamin, zawierają jeszcze ciała jakby anti-witaminowe, które działa odwrotnie, jak witamina. Działalność tej antiwitaminy zostaje znowu unieszkodliwioną przez tłuszcze roślinne. I nie jest to widocznie jakiś czysty przypadek instynktu w naszym życiu codziennym, że staramy się posmarować kromkę chleba masłem.

### Witamina E.

Witamina E ma powodować, że odczuwamy pewną świeżość w na-

i czasem, żeby sensu dociec, trzeba będzie może nawet posługiwać się szkłem powiększającym; kopjowania też swego nie skończyłem skutkiem zajęć zawodowych, odciągających mnie i dlatego przedewszystkiem, że w tym właśnie czasie p. prof. dr. Leciejewski odstąpił odłogiem leżące u mnie trzy pierwsze tomy Archiwum w Poznaniu, które wnet dla uzupełnienia kompletu (i na prośbę zresztą p. B. Namysłowskiego) i 4-go tomu ode mnie zażądało. Pierwsze 3 tomy odesłał do Archiwum sam p. Leciejewski, a ostatni ja tam przesłałem. Z przesłanych „Aktów bartnych“ skorzystałem narazie o tyle, że je wciągnąłem do swej bibliografii, którą (60 pozycji) przesłałem do Redakcji „Pszczelnictwa Polskiego“.

Nie trzeba być znawcą starych zabytków piśmiennych, żeby na pierwszy rzut oka ocenić doniosłą wartość tych szacownych wiekami, starych dokumentów. Jeżeli Skrodzki podaje w swym „Porządku...“ przepisy prawa bartnego, mającego moc obowiązującą w Łomżyńskim, to tu znajdujemy jego wykonanie (co jest skądinąd rzeczą ważniejszą), a tem samem także prawdziwy i faktyczny obraz rozległych i różnikowanych stosunków życia bartnego z długiego dość szmatu czasu, który, nawiasem mówiąc, grubo się różni od dzisiejszych praktyk gospodarki pasiecznej. Księgi te, czekające na zajęcie się nimi, będą, jak spodziewać się należy, istną „silva rerum“ różnych wiadomości, odnoszących się do 17 i 18 w., a w szczególności co się tyczy zagadnień ekonomicznych, prawnych i językowych. Poza p. Leciejewskim, jak



szych pokarmach i łatwość trawienia. Brak jej w naszych pokarmach powoduje również zaburzenia w naszym organizmie aż do ciężkiej choroby tak zw. skorbut.

Była to straszna choroba dla żeglarzy, którzy zmuszeni byli w czasie swoich, długie miesiące trwających, podróży karmić się tylko solonem mięsem, sucharami i konserwami. Bywały wypadki, że cała załoga okrętu padała ofiarą tej choroby.

Dawno już było wiadomo, że od skorbutu, który objawia się zakrwawieniem różnych tkanek i organów ciała, łatwo uchronić się można, dodając do zbyt jednostajnego pokarmu sok owocowy.

Przez długi czas trudno było określić, na czem właściwie polega wpływ świeżości pewnych pokarmów, ale dziś już wiadomo, iż jest to element pokarmowy, substancja chemiczna, właśnie witamina E. Działa tu ciało, które podtrzymuje tę świeżość, i dlatego spożywanie solonego mięsa, jak i kon-

serw w przeciągu dłuższego czasu wywołuje chorobliwe objawy skorbutu, ponieważ przez proces konserwowania produktów żywnościowych zaginęła witamina E.

Obecnie obwiniają bardzo ulubione terazniejsze przyrządzanie pokarmów przez wygotowanie, sterylizowanie i konserwowanie o tak częste teraz wypadki choroby raka. Jeżeli rak, jak przypuszczają, jest chorobą przemiany ciał, to byłaby tem samem dana możliwość zwalczania tej strasznej choroby zapomocą dostosowania odpowiedniego odżywiania się, w którym witaminy grałyby główną rolę.

Jak statystyczne dane pokazują, to na 100.000 żyjących mieszkańców umiera na chorobę raka: w Szwajcarii 124, w Hollandji 106, w Szwecji 98, w Anglii 98, w Niemczech 87, we Francji 78, w północnej Ameryce 74, we Włoszech 65, w Japonji 64, na Węgrzech 45 — od innych państw brak danych statystycznych. U Indian prawie niema

dotychczas, wykorzystał je w jednym tylko kierunku p. Bolestaw Namysłowski, profesor Uniwersytetu w Poznaniu („Znamiona bartne mazowieckie 17 i 18 wieku i inne znaki ludowe“. Przyczynek do heraldyki i folkloru, Poznań 1927). Drugim z kolei — co z uznaniem podnieść należy — jest p. Jerzy Rundstein, który w niniejszej swej sumiennej pracy rozpatruje je ogólnikowo, pod kątem widzenia więcej prawnym. Dopiero co wspomniany zadał sobie wiele pracy (żeby tylko zwrócić uwagę na liczne odnośniki i przypiski, zwłaszcza w III-ciej części swej rozprawy, w „opisie wewnętrznym“) przez co rzucił duży snop światła na przedmiot ten dotychczas nieruszany i dlatego, jak sędzę, jego starania i pracę przyjmie ogół czytających, a interesujących się złotym wiekiem naszego bartnictwa ze szczerą wdzięcznością i podzięką, które — życzyć sobie należy — zachęcą tylko powinny autora i innych do dalszych, owocnych badań w tym kierunku. Quod felix faustumque sit!

Sieniawa nad Sanem,  
26 sierpnia 1927 r.

*Ks. Wojciech Kranowski.*

## I. W s t ę p.

Na wstępie pracy niniejszej chciałbym podziękować tym osobom, które ułatwiły mi i pomogły w przygotowaniu tej pracy.

Więc dziękuję w tem miejscu W. W.: Al. Bachulskiemu, kustoszowi Archiwum Skarbowego (Warszawa), St. Groniowskiemu, urzędnikowi Archiwum Głównego Aktów dawnych (Warszawa), A. Kaletce, asystentowi Archiwum Pań-

wypadków śmierci na raka, ale zato jest 80 razy więcej ludzi 100-letnich, niż w kulturalnych krajach. U Murzynów rzadziej są wypadki raka, u mieszkańców Indji Wschodnich i środkowych Chinach tak samo rzadkie. Zato miasta, leżące nad brzegiem morza, wykazują znaczną ilość wypadków śmierci na raka. To samo dzieje się w części więcej cywilizowanej Japonji. Wiadomo, że w nadbrzeżnych miastach morskich bardzo rozpowszechniony jest zwyczaj używania konserw, przywiezionych przez okręty.

Jeżeliby rzeczywiście witaminy E ginęły przy wyższej nad 50 stopni ciepłocie, smutny byłby stan naszego zdrowia, jadamy bowiem większą część jarzyn ugotowanych, nie mówiąc już o mięsie, jajach i t. d.

Na szczęście witaminy są wytrzymalsze i mniej wrażliwe na wyższą ciepłotę przy gotowaniu, niż do tej pory jednogłośnie twierdzono. Jak już wyżej wspomniano, to witaminy tracą odpowiednio do szybszego lub dłuż-

szego gotowania potraw swoją działalność. Dlatego świeżo ugotowane jarzyny lub mięso, podane — jak się mówi — prosto z patelni, pobudzają nasz apetyt i odczuwamy specjalnie przyjemne podrażnienie wężu, ak i podniebienia. Te same potrawy odgrzane tracą prawie zupełnie powyższe zalety. Jeżeliby witaminy działać miały tylko na zimno, to zatraciłyby dla naszego życia zasadniczą wartość swoją, i dlatego dziwić się należy, że jeszcze tak uparcie przypisują witaminom tak krótkotrwały, nędzny żywot — „tyle ich życia, ile palcem wytrzyma można w wodzie“. Są to skutki łapania zdań, nie utwierdzonych jeszcze ostatecznie przez wyniki badań naukowych.

(C. d. n.). *Zarząd Zakładów Pszczelniczych „Zaborol“.*

---

**Czas odnowić prenumeratę „P. P.“  
na ostatni kwartał.**

---

stwowego (Poznań), dr. K. Karczmarczykowi, dyrektorowi Archiwum Państwowego (Poznań), ks. W. Kranowskiemu, redaktorowi „Bartnika Postępowego“ (Zamość), Z. Krauzównie, urzędnicze Archiwum Głównego Aktów dawnych (Warszawa), dr. J. Rafaczowi, profesorowi Uniwersytetu Warszawskiego (Warszawa) oraz dr. J. Siemieńskiemu, dytektorowi Archiwum Głównego (Warszawa).

Również podziękowanie należy się Redakcji „Pszczelnictwa Polskiego“ za umieszczenie pracy niniejszej w tym czasopiśmie, a nadewszystko p. redaktorowi naczelnemu „Pszczelnictwa Polskiego“, St. Brzósce, oraz p. sekretarzowi redakcji, J. Kretczmerowi.

Praca niniejsza, jak jej tytuł wskazuje, traktuje o 4-ch księgach bartnych nowogrodzkich z 17 i 18 wieku. Zanim przejdziemy do opisu i rozbioru, oraz znaczenia tych ksiąg, należałoby pokrótce wyjaśnić, czym są t. zw. księgi bartne i o jakich to księgach nowogrodzkich będzie w tym artykule mowa.

Wiemy na podstawie całego szeregu źródeł, że wymienię tylko dr. A. Winiarza „Bartne prawo“, Warszawa 1892, prof. P. Dąbkowskiego „Bartnictwo w dawnej Polsce“, Lwów 1923, oraz K. Potkańskiego „Pisma pośmiertne“ Tom I, Kraków 1922<sup>1)</sup>, iż w dawnej Polsce, a zwłaszcza na Mazowszu (w jego pół-

---

<sup>1)</sup> Monografie z zakresu prawa bartnego podałem w przypisku w artykule p. t. „Dowód w procesie bartnym na Mazowszu w XVI i XVII wieku“, drukowanym w № 6 „Bartnika Postępowego“ z 1927 r., str. 191. O źródłach prawa bartnego monografji dotąd nie było, autor niniejszego artykułu zamierza uczynić to w przyszłości. Można się jednak posługiwać

## Wina i miody owocowe.

(Ciąg dalszy).

*Naczynia.* Nasuwa się w tem miejscu pytanie, w czym nasze napoje trzymać będziemy. Przy większych ilościach trzeba użyć beczek dobrze wymytych i wyjałowionych siarkowaniem. W robotach na mniejszą skalę dobrze są znane powszechnie duże szklane gąsioro, oplecione w koszach, kształtu kulistego lub butelkowego (rys. 6). Te ostatnie są o wiele lepsze, bo zamiast kosza można je zabezpieczyć kilkoma listewkami, podplecionymi słomą, pomiędzy którymi dobrze widzieć można, co się wewnątrz dzieje. Przy takim okuciu tych gąsiorów łatwo też jest sprawdzić ich czystość, a nadto, gdy później tworzy się osad, to w cylindrach spada on wprost na dno, nie zatrzymując się na ścianach, przez co łatwo zlać płyn czysty bez zamięcia.

Jakiekolwiek będą naczynia, czyścimy je jak najstaranniej: drewniane —

wrzącą wodą, szklane — zimną z dodatkiem popiołu, piasku, węgla i t. p., następnie siarkujemy przez spalenie knota siarkowego, dla zabicia pleśni, wreszcie raz jeszcze przemywamy czy-



stą przegotowaną wodą. W tak przygotowane naczynia wlewamy moszcz, nie dolewając do pełna, aby piana nie wypływała. Otwory zasłaniamy tylko muślinem lub rzadkiem płótnem, aby

nocnej części) istniało prawo bartne (us mellificatorum, prawo obelne, prawo leśne), którem to prawem zarządzili się bartnicy, czyli innemi słowy pszczelarze. O nich to pisał znakomity znawca naszych dziejów profesor Władysław Smoleński, że zachowali „nadal swą samorządność przez wybieranie starszyny i kierowanie się przepisami prawa zwyczajowego t. zw. bartnego“ (Historja ustroju dawnej Polski“, Warszawa 1925, str. 90). Istniało zatem prawo bartne, a zastosowanie miało ono w sądach bartnych. Wszelkie akty, zdziałane w sądzie, a zatem akty zarówno t. zw. sądownictwa spornego (np. proces kryminalny o kradzież pszczoł lub proces cywilny o oddanie wypożyczonych narzędzi bartniczych), jak i akty t. zw. sądownictwa niespornego (np. akt kupna t. zw. półborka, zamiana czyli w ówczesnej terminologii przeważnie „zamianką“ zwana) musiały być wpisywane do ksiąg. Albowiem tak, jak każdy sąd (por. J. Rafacz „Dawny proces polski“, Warszawa 1925, str. 36 — 37) posiadały i sądy bartne swe księgi, zwane księgami bartnemi. Kodyfikacja St. Skrodzkiego<sup>1)</sup> z r. 1616, obowiązująca bartników starostwa Łomżyńskiego (zwraca na to słusznie w „Przedmowie“ uwagę ksiądz W. Kranowski), a więc

„Historjā źródeł dawnego prawa polskiego“ i prof. St. Kutrzeby, Lwów—Kraków — Warszawa, bez daty, Tom II, str. 346 i sq.

<sup>1)</sup> O kodyfikacji Skrodzkiego obszerne wiadomości znajdujemy w przedmowie prof. A. A. Kryńskiego, Archiwum Komisji Historycznej, Tom III, str. 1 — 44, Kraków 1886 oraz w recenzji prof. S. Balcera w „Kwartalniku Historycznym“, Tom I z r. 1887, str. 295. Por. również moje artykuły: w „Bartniku Postępowym“ p. t. „Dowód w procesie bartnym na

zabezpieczyć od much i innych owadów, ale pozostawić wolny dostęp dla tlenu powietrza, który w początku fermentacji jest potrzebny dla drożdży.

Już drugiego dnia zwykle brzęczka zaczyna „robić“; ukazują się na powierzchni gromadki piany, a wydobywający się gaz węglowy charakterystycznie szumi. Robota ta wzmaga się coraz bardziej, piana często wypływa aż nazewnątrz, a wkrótce cały płyn burzy się tak, jakby się gotował. Płatki przykrywające otwory, o ile się zanieczyszczą, trzeba zmieniać. Zależnie od ciepła, siły drożdży i słodczy brzęczki — fermentacja trwa 4—8 tygodni, po tym czasie słabnie i wreszcie zupełnie ustaje. Ponieważ wina robimy zwykle w jesieni, więc pożądane jest przyspieszenie procesu fermentacji, aby ją ukończyć przed nastaniem chłódów jesiennych. Drożdże w swoim rozwoju potrzebują pokarmu azotowego; a choć w moszczu zawsze jest nieco mięsiwa z owoców, to jednak zauważono, że dodatek azotu bar-

dzo dobrze wpływa na siłę drożdży. Dodawano w tym celu nawet ekstrakt mięsny, a p. Mutniański, wielki znawca wyrobu win owocowych, z powodzeniem zastosował dodatek amonjaku, jak wyżej to podano. Sposób ten zaleca się swoją prostotą i łatwością.

Tak więc, po skończonej fermentacji burzliwej, mamy teraz około 8% alkoholu. W słabych winach zwykle wszystek cukier już jest przez to wyrobiony i fermentacja ich jest skończona. W mocniejszych zaś następuje dalsza przemiana — i to jest właśnie owa niebezpieczna chwila, aby do wewnątrz nie dostało się powietrze z zarodkami octowemi. Bronimy się od tego przy pomocy korka fermentacyjnego. Gdy męty opadną na dno i moszcz się trochę sklaruje — przelewamy go do innego naczynia lewarem (rys. 7). Jest to prosty przyrząd, który można zrobić z gumki lub szklanej rurki, zgiętej nad lampką spirytusową w kształt litery *u*. Gumki należy używać tylko na połączeniach, gdyż

obszaru, na którym znajdował się Nowogród, a zatem prawa, na podstawie którego spisywano księgi bartne nowogrodzkie w 17-ym i 18-ym wieku, poświadcza cały szereg przepisów tym księgom. I tak: artykuł ósmy tego prawa stanowi, iż pisarz bartny prowadzi księgi, zapisując do nich akta oraz protokoły roków sądowych (por. też art. 9 „Porządku“). Art. 9 opisuje, gdzie złożone są księgi bartne, stanowiąc przytem, iż jeden klucz od skrzynki, w której schowane są owe księgi, posiada starosta bartny, drugi w razie „będałi bartnicy chcieć“, złożony będzie albo u sędziego, albo u innej obranej przez nich osoby. O sile dowodowej ksiąg bartnych świadczą przepisy art. 9 i 34 „Porządku“ Skroczkiego (por. mój artykuł w „Bartniku Postępowym“ o dowodzie w procesie bartnym, str. 193 in fine). Wiemy również, per analogiam ze zwodu K. Niszczyckiego, że fałszerstwo ksiąg bartnych było na Mazowszu surowo karane (aż do kary śmierci włącznie).

Pozostaje jeszcze do wyjaśnienia, o jakich księgach nowogrodzkich będzie mowa. Należy zatem, wobec istnienia kilku Nowogrodów (na ziemiach Rzeczypospolitej przed rozbiorami istniał Nowogród Wołyński inaczej Zwiahel na Wołyniu oraz Nowogród w Łomżyńskim<sup>1)</sup> wyjaśnić z jakiego Nowo-

Mazowszu w XVI—XVII wieku“ str. 191, oraz w „Pszczelnictwie Polskiem“ p. t. „Strony w procesie bartnym“, str. 208.

<sup>1)</sup> Nie wspominały już o Nowogrodzie, folwarku w powiecie tureckim (woj. Łódzkie) oraz o Nowogrodzie, wsi położonej w powiecie lubelskim.

jest droższa od szkła, a od działania kwasów wina łatwo się niszczy. Gdy ustami przez *a* wciągniemy płyn do rurki poniżej poziomu płynu w butli, t. j. *b*, to, skutkiem ciśnienia atmosfery



Rys. 7.

ry na powierzchnię *b*, moszcz w dalszym ciągu sam już spływać będzie aż do poziomu *c*, który przez odpowiednie zagłębienie rurki tak miarkujemy, aby był tuż nad osadem drożdży. Tu właśnie wykazuje się cała wygoda użycia balonów butelkowych z okuciem listwowem, bez kosza.

Osad leży gładko na dnie i widzimy dobrze, jak głęboko lewar można zapuścić. Ten męt, jaki na dnie zostanie, można także dodać do wina po przefiltrowaniu go przez bibułę lub flanelę; robota to jednak powolna i trudna. Lepiej jest trochę rozcieńczyć go wodą i pozostawić w ciepłe,

a po paru tygodniach otrzymamy bardzo dobry ocet.

Wino w nowem naczyniu przenosimy do piwnicy. Można je teraz już zatkać czopem lub korkiem, ale niezbyt szczelnie, bo, o ile tam na górze w końcowym okresie strzeżliśmy się powietrza, to tutaj, przy dalszej fermentacji, w chłodzie, tlen powietrza jest potrzebny do dalszego życia wina. Leżakowa fermentacja trwa dłużej, bo zwykle aż 6—8 miesięcy. Polega ona nie tylko na przerobieniu reszty cukru na alkohol, o ile jest zapas cukru, aż do 14% (właściwie w praktyce tylko do 11%, t. j. 15% na objętość), ale i na wytwarzaniu się owych ubocznych produktów, jak gliceryna, która daje potem w kieliszku t. zw. obrączkę i różne związki aromatyczne, które właśnie nadają winu jego bukiet. Uwydatnia się tu dobroć użytych drożdży, które mogą dać czysty alkohol etylowy z minimalną ilością fuzli.

Gdy tak wino ukończy swoją robotę, to powinno się zupełnie sklaro-

gradu pochodzą nasze księgi. Otóż księgi te pochodzą z Nowogrodu, położonego obecnie w powiecie łomżyńskim, w województwie białostockim, nad Narwią leżącego, liczącego 1.856 mieszkańców, w odległości 16 km. od Łomży (kolej wąskotorowa) (por. „Podręczny słownik geograficzny“ E. Maliszewskiego i B. Olszewicza, Warszawa, bez daty, Tom II, str. 154). Obszerniejsze wiadomości o Nowogrodzie znaleźć można w „Słowniku geograficznym Królestwa Polskiego“, Warszawa 1886, Tom VII, str. 246—248, skąd dowiadujemy się, iż leży on na lewym brzegu Narwy, przy ujściu rzeki Pisi, pod 53°13'4" półn. szerok. i 39°36'3" wsch. dłgu., oraz, iż już w r. 1800 liczył 1000 mieszkańców, w latach 80-tych ubiegłego stulecia nawet 3000 zgórą, a zatem obecnie podupadł znacznie<sup>1)</sup>.

Nakoniec dodać należy, iż według zbioru praw bartnych Skrodzkiego, zarówno t. zw. rugi, jak i sądy zwykłe bartników odbywają się w Nowogrodzie (por. Skrodzki, Archiwum Komisji Historycznej, Kraków 1886, Tom III, str. 32, a w szczególności art. 79—81).

(D. c. n.).

<sup>1)</sup> Również pewne szczegóły o Nowogrodzie znaleźć możemy w „Starożytnej Polsce“ M. Balińskiego i T. Lipińskiego, Warszawa 1885, Tom I, str. 639—640; tamże wzmianka o tem, iż Nowogród posiada przywileje od książąt Mazowieckich z początków 15-go wieku.

wać. Nie zawsze się to jednak zdarza w domowej fermentacji. Nieraz posiada ono jakiś zapach lub smak wadliwy, lekki męt, niebieskawą mieniającą barwę opalu (opalizacja), lub inne wady. Zwykle jednak, gdy to wino powtórnie zlać z nowego już powtórnego osadu drożdży i zostawić w piwnicy jeszcze przez rok w spokoju, to wady te ustępują i wino zaczyna być zdatne do użytku.

Wino lekkie najpóźniej już w tej fazie należy zbutelkować i mocno zakorkować, lub nawet zalakować, aby je od skwaśnienia zabezpieczyć. Ich wychowanie już jest skończone. Ale dla win ciężkich, o dużym procencie alkoholu i zapasem cukru, kończą się tu dopiero procesy widoczne na oko. W rzeczywistości żyją one dalej i ciągle jeszcze *dojrzewają*. Jest to proces bardzo złożony. Już same drożdże, pomimo pozornego sklarowania wina, zostają w niem jeszcze i odżywiają przez szereg lat przy każdej sposobności, np. przy letnim podniesieniu ciepłoty, lub przy ulotnieniu się części alkoholu. Wiemy już wszakże, że przy domowej fabrykacji alkohol nie osiąga swych granic 14%, więc fermentacja odżywać jeszcze może. To też, gdy młode jeszcze wino zlać w butelki, to po paru latach na dnie ich ukaże się osad, o którym wprawdzie Węgrzy mówią, że „lagier zębów nie połamie“, ale lepiej go uniknąć przez dłuższe trzymanie wina w beczkach, nawet po zupełnym dojrzeniu, którego zresztą nigdy ściśle nie możemy być pewni. Na długie leżenie beczki powinny być pełne i dobrze zaszpuntowane.

Przed butelkowaniem radzą zazwyczaj taką próbę: jedną butelkę z białego szkła nalać, dobrze zakorkować i postawić w ciepłym miejscu. Jeśli po paru tygodniach nie zmętnieje, to znak, że wino jest już zupełnie dojrzałe i zlewać je można. Takie mętnienie wina było wielką troską winiarzy francuskich,

gdy psuł im się najlepszy nawet towar, po przewiezieniu do krajów gorących. Powstał przesąd, że wino nie znosi przewozu przez równik. Dopiero Pasterur im wyjaśnił, że to było skutkiem ulatniania się alkoholu i wysokiej temperatury; wskazał łatwy sposób zabezpieczenia się od straty przez dodatek paru procentów spirytusu. Odtąd „przeprawa przez równik“ nie psuła już wina. Ale i bez takich podróży winiarze uchwycili się tego środka, jako sposobu utrwalenia wina. Obecnie wszystkie wina, przeznaczone na wywóz, są alkoholizowane mniej więcej do 20% mocy. Za czasów rządów rosyjskich przywożone tu wina opłacały akcyzę od objętości (od wiadra), z warunkiem jednak, aby to były wina naturalne, więc zawierające najwyżej 15% alkoholu. Od przewyżki opłacały akcyzę dodatkową. Otóż tę dopłatę płaciły wszystkie bezwzględnie transporty, co wykazuje, że win czystych nie przywożono wcale. I my, jeśli chcemy zabezpieczyć się od osadu po wczesnym ściągnięciu wina do butelek, musimy w niem wprzód zabić wszelkie życie drożdżowe, co najlepiej i najłatwiej da się osiągnąć przez dodatek 2—3% najczystszeo spirytusu.

W normalnych warunkach proces dojrzewania trwa przez dziesiątki lat, a polega głównie na tem, że z alkoholu powoli wytwarzają się związki aromatyczne, t. zw. etery. Aby nie przeszkadzać temu dojrzewaniu, trzeba właśnie dać umiarkowany dostęp tlenu, więc, jak wspomniano wyżej, beczki i butelki mogą być zamknięte, ale lakować ich ani zalewać jakąś żywicą nie należy. Dla przyspieszenia tego dojrzewania p. Mutniański radzi dodawać 1/-wą wodę utlenioną w stosunku  $\frac{1}{2}$  grm. na litr wina. Daje to potrzebny wolny tlen, usuwa zły zapach wina, zabija różne bakterje, więc i drożdże, przez co ostatecznie zakończy fermentację, wreszcie wytwarza w krótkim czasie owe bukiety wina, aroma-

tyczne etery, które zwykle dopiero po wielu latach, kosztem alkoholu, występują.

Widzimy z tego, że z wiekiem alkoholu w winie jest coraz mniej; a jeśli stare wina są bardziej odurzające, to dlatego, że te etery są większą jeszcze trucizną, niż alkohol, więc silniej paraliżują organizm ludzki. Bądź co bądź takie zmiany, spowodowane przez dojrzewanie win są ogólnie pożądane i w handlu są zazwyczaj sztucznie wprowadzane do wina.

Jeśli wino naturalną drogą dobrze nie dojrzewa, jeśli w ciągu dwóch, a najdalej trzech lat *nie sklaruje się* zupełnie i wad swoich nie pozbędzie, to już zwykle niema widoków, aby mogło trwać długo. Można i trzeba je leczyć, ale w każdym razie powinno być przeznaczone do prędkiego użycia. Tu szczególnie ważne są środki konserwujące, które mają na celu powstrzymanie wszelkiego dalszego życia w winie. Do nich należą głównie: pasteryzacja oraz dodatki kwasów, jak węglowego (w gazie) lub winnego, czy też salicylowego po 1 grm. na 100 lt.

Taki napój musi być w butelkach zalakowany, a przez leżenie już zwykłych przymiotów nie nabywa. Najłatwiej jest dodać parę procentów czystego spirytusu, jak wyżej, ale to jest środek zbyt drogi, jeśli ma być stosowany do lichego wina.

*Mętność* zwykle można usunąć przez sklarowanie białkiem (1—2 na 100 lt.) lub karukiem (1—2 grm. na 100 lt.). Trzeba je w litrze wina dobrze rozpuścić, dolać do całości i wymieszać. W połączeniu tych dodatków z kwasem i garbnikiem wina utworzą się jakby drobne płatki śniegu, które, opadając powoli na dno, zabierają z sobą zawieszony w winie męty. Dodatek 10-procentowego roztworu tanniny—50 grm. na 100 lt.—dobrze wpływa na sklarowanie się wina w leżakowem dojrzewaniu (dr. W. Dąbrowski). Obecność garbnika w winie, szczególnie jest ważna, gdy klarujemy wino białkiem lub karukiem. Fabrycznie klarują wina, przetłaczając je przez filtry z niepolewanej porcelany.

(C. d. n.).

A. Nowiński.

## SPRAWOZDANIE

z narady pszczelniczej w Ministerstwie Rolnictwa w dn. 7/VI b. r.

*W sprawie hodowli matek pszczelich.*

1. Hodowlę matek rasy krajowej należy prowadzić nadal, hodując je tylko w czystości w miejscowościach izolowanych.

2. Hodowla selekcyjna powinna być prowadzona przez Centralny Zakład Doświadczalny przy Państwowym Instytucie Naukowym Gospodarstwa Wiejskiego, do chwili zaś powstania takiego zakładu należy udzielać zasiłków na prowadzenie hodowli matek przy okręgowych zakładach doświadczalnych społecznych organizacji pszczelniczych i rolniczych.

Prywatne zakłady należy popierać drogą premjowania.

3. W celu opracowania planu działalności oraz rozmieszczenia zakładów hodowli matek powołać komisję z 6 osób, a mianowicie w składzie pp.: Tomkiewicza, Liczbańskiego, Brzósko, Pawłowskiego, Webera i ks. Margońskiego.

*W sprawie stacji doświadczalnych i obserwacyjnych.*

1. Potrzebne są zakłady 3 kategorii: I. centralny zakład doświadczalny przy Instytucie Naukowym Gospodarstwa Wiejskiego prowadzi pracę o

charakterze naukowo-doświadczalnym i kieruje całą akcją obserwacyjną i doświadczalną w zakresie pszczelnictwa; II. zakłady doświadczalne okręgowe, prowadzone przez społeczne organizacje pszczelnicze, przy szkołach gospodarstwa wiejskiego oraz przy seminarjach duchownych, nauczycielskich i t. p., zajmują się obserwacjami oraz pracą o charakterze doświadczalnym z zastosowaniem do potrzeb danego okręgu; III. kategoria zakładów o charakterze li tylko obserwacyjnym w odpowiednich prywatnych pasiekach, w szkołach pszczelniczych i t. p.

2. Do chwili utworzenia stacji centralnej i rozpoczęcia pracy doświadczalnej w zakresie pszczelnictwa na istniejących okręgowych stacjach doświadczalnych ogólnoroľniczych, praca stacji obserwacyjnych musi być podporządkowana organizacjom obwodowym, które muszą opracować racjonalny plan rozmieszczenia tych stacji na swoim terenie.

3. Stacje obserwacyjne, które nie dostarczają sprawozdań, powinny być natychmiast zlikwidowane, a przyrządy, w które te stacje zostały wyposażone z funduszy publicznych, wycofane i wykorzystane dla założenia stacji w pasiekach, właściele których

dają rękojmię rzetelnego wykonania przyjętych zobowiązań.

### *Zasady organizacji Centralnego Związku zrzeszeń pszczelniczych.*

1. Zadaniem Centralnego Związku jest nadawanie ogólnego kierunku i uzgodnianie pracy nad podniesieniem pszczelnictwa, reprezentowanie polskich organizacji pszczelniczych w stosunku do centralnych władz rządowych i nazewnatrz, oraz naogół czuwanie nad całokształtem potrzeb pszczelnictwa w Państwie, bez przejmowania przez związek funkcji właściwych organom lokalnym.

2. Centralny związek składa się z przedstawicieli zrzeszonych organizacji pszczelniczych i ogólnoroľniczych, zajmujących się pszczelnictwem z obwodem działalności nie mniejszym, niż województwo. Przedstawiciele zrzeszeń ogólnoroľniczych mają jeden głos z terenu każdego województwa, przedstawiciele organizacji pszczelniczych mają 2 głosy z terenu każdego województwa.

3. Władze związkowe stanowią: zjazd delegatów, jako organ ustawodawczy, rada główna, jako główny organ kierowniczy, i zarząd, jako organ wykonawczy.

## Narada nad zmianami w statucie N. Z. T. P.

W dn. 17 i 18 sierpnia odbyło się posiedzenie wybranego na Radzie Delegatów N. Z. T. P. Komitetu Statutowego. Na zebranie przybyli pp.: L. Liczbański z Poznańskiego, insp. Kozikowski z Pomorza, prof. Bogocz z Cieszyna i St. Brzósko z Warszawy.

Postanowiono nie likwidować N. Z. T. P., a tylko zmienić statut, ewentualnie nazwę na „Centralny Związek Zrzeszeń Pszczelniczych Rzeczypospolitej Polskiej“. Po dłuższej dyskusji, zgodzono się, aby były — jak to jest

w projekcie Ministerstwa Rolnictwa — trzy władze Central. Zw.: 1) Ogólne Zebranie, 2) Rada Główna, 3) Zarząd. Do Central. Związku Pszczel. należeć tedy mogłyby zrzeszenia pszczelnicze i roľnicze, obejmujące swą działalnością przynajmniej jedno województwo.

Delegat każdego zrzeszenia pszczelniczego miałby na ogólnym zebraniu od każdego 200 członków 1 głos, oczywiście tylko od tych członków, od których przed ogólnym zebraniem została wniesiona opłata na rzecz cen-



trali. Opłata przewidywana jest w sumie 25 gr. rocznie od każdego członka. Zrzeszenia rolnicze, chcąc należeć do C. Z. T. P., opłacałyby po 50 zł. od każdego województwa.

Rada Główna składałaby się z przedstawicieli zrzeszeń wojewódzkich, po jednym od każdego województwa, wybieranych na lat 5 przez Ogólne zebrania zrzeszeń do Centr. Związku należących. Zebrania Rady Główniej odbywałyby się w Warszawie przynajmniej 2 razy do roku.

Zarząd składałby się z prezesa i 4 członków zarządu, wybieranych przez Radę Główną również na lat 5.

Po opracowaniu drobnych szczegółów według wskazań, uchwalonych

przez Komitet statutowy, zmieniony statut zostanie rozesłany członkom Komitetu, aby na przyszłym zebraniu, przewidywanem na początek października, można było przyjąć statut w ostatecznej redakcji, potem zaś niezwłocznie zwołane będzie ogólne reorganizacyjne zebranie Związku, zostanie wybrany Zarząd, ustalony skład Rady Główniej i popłynie normalna praca w odrodzonym Central. Związku Pszczelniczym.

Komitet statutowy przez te kilka godzin nad wyraz wytężonej pracy nad zmianami statutowymi miał bezustannie na widoku pogodzenie wymagań wszystkich zrzeszeń, do N. Z. T. P. należących.

B.

## G Ł O S Y C Z Y T E L N I K Ó W .

### W jakim mieście polskiem powinien odbyć się Wszechsłowiański Zjazd pszczelarski?

Ponieważ następny Zjazd ma mieć miejsce w Polsce, więc należałoby, zdaniem moim, przedyskutować sprawę wyboru miasta ze względu na różnice zdań w tym kierunku.

Podług mnie, jedynie odpowiednim miastem jest Poznań \*) z następujących względów:

1) W tym samym czasie odbędzie się Ogólnopolska Wystawa w Poznaniu. Damy więc możliwość przejrzenia Słowianom naszej wytwórczości i unikniemy konieczności urządzania wielkiej wystawy pszczelarskiej (na wzór praskiej), gdyż, urządzając ją w ramach ogólnej wystawy, będziemy tem samem ograniczeni co do miejsca.

2) Poznań jest najwięcej polskiem miastem z większych miast Polski,

gdyż najmniej posiada „mniejszości narodowych“, a mniejszość narodowa niemiecka jest nawskroś kulturalna i nie rzuca się w oczy przybyszowi. Natomiast w Warszawie np. lub Krakowie kompromitować nas będą olbrzymie tłumy niechlujnego żydostwa, a dzielnice żydowskie, cuchnące i oblepione krzyżacami dziećmiakami, sprawiają fatalne wrażenie na każdym cudzoziemcu.

3) Zadamy kłam twierdzeniu Niemców, jakoby Poznań był czysto niemieckim miastem, niesprawiedliwie oderwanem od macierzy niemieckiej.

4) Zupełnie europejska czystość miasta Poznania.

5) Tylko Poznań (obok Lwowa) posiada odpowiedni teren na wystawę. Ponadto teren ten łączy się z Ogrodem Zoologicznym i Botanicznym, czego w innych miastach nie mamy (a takiego Ogrodu Botanicznego oraz Zoologicznego nawet w „złotej Pradze“ niema).

6) Słuszność powyższych moich uwag potwierdza fakt, że na Ogólnopolską Wystawę wybrano też Poznań,

\*) Zastrzegam się, że choć mieszkam od dwóch lat w Wielkopolsce, to jednak pochodzę z b. Kongresówki; uwagi więc moje nie są dyktowane „patriotyzmem dzielnicowym“.

a nie Warszawę, Kraków lub Lwów, choć ten ostatni posiada już odpowiedni teren.

W celu dania pojęcia o wielkości naszej Ojczyzny (co będzie użyteczne nie tylko dla cudzoziemca, lecz zapewne i dla miejscowych pszczelarzy) proponowałbym kilka wycieczek z Poznania, a mianowicie do Warszawy (lecz tylko na jeden dzień bez nocowania), do Krakowa przez Zagłębie przemysłowe, oraz do portu w Gdyni.

Dorzucam jeszcze jedną luźną, lecz, tuszę, ważną uwagę: chodzi o obdarzenie „Komitetu Zjazdu i Wystawy“ szerokimi pełnomocnictwami, szczególnie w zakresie przyjmowania polskich eksponatów. Uważam np., że w dziedzinie uli nie możemy dopuścić, aby liczebnie było najwięcej uli, do których dla wyjęcia ramki potrzebny jest „akuszer z kleszczami“. Powinniśmy wystawiać głównie ule przemysłowe, aby utrwalić zwiedzającym wrażenie, że pszczelnictwo w Polsce nie jest tylko przyjemną i pożyteczną zabawką, lecz przemysłem.

Ponadto uważam, że czas już stworzyć „Komitet Zjazdu i Wystawy“ oraz usłyszeć od szerszej publiczności szereg uwag co do przyszłego Zjazdu. Prosiłbym więc Szan. Redakcję, oraz Redakcję innych pism pszczelniczych o otwarcie dyskusji na ten temat.

*Inż. K. Jaworski.*

### „Brudny воск.“

W gazetach i książkach pszczelniczych są podawane sposoby przetapiania wosku, ale nie spotykałem rady, co robić z brudnym osadem wosku, który się osadza od spodu, aby oddzielić z niego jeszcze czysty воск.

Uważam, że choćby przetapiać odpadki suszu pszczelego najlepszym sposobem, musi wypłynąć na wierzch wody razem z czystym woskiem i brudny, a bywa go tem więcej, im woszczynę przetapiamy starszą.

Otóż chciałem opisać, jak sobie radzę z brudnym woskiem, z którego przeciętnie mam jeszcze 50% czystego wosku, zdatnego na przeróbkę sztucznej węzy.

Po pierwszym przetopieniu i przedzeniu wosku wraz z wodą, gdy na wierzchu wody воск osiadzie, zbieram wszystek, nie oddzielając zupełnie brudnego, i kładę do garnka, w którym mam go gotować, nalewam trochę czystej wody, pomału zagotowuję i zaraz zlewam do foremki. Ostatnią stawiam do osiadania wosku w ciepłym miejscu.

Po wyjęciu krążka, zaraz oddzielam od samego spodu osad, który słabo przylega do krążka. Pozostały jeszcze brudny воск na krążku czystego wosku osobno ścinam i suszę. Od zupełnego wysuszenia brudnego wosku (a jest w nim dużo wody) będzie zależało, czy nam się uda odłączyć czysty воск. Kiedy już jestem pewny, że w nim wody już nic niema, kładę go do garnka i topię już bez wody na wolnym ogniu, wciąż mieszając kopystką, aby się nie przypalił, a kiedy się zagotuje przeciskam w prasie przez ten sam woreczek od wosku, co i pierwszą razą. Воск czysty, jak oliwa, wycieka przy wyciskaniu, a w woreczku pozostaje miążka osad.

W woreczku razem z miążkim osadem jeszcze pozostaje jakaś ilość czystego wosku. Tu sobie radzę w ten sposób, iż w tym samym woreczku od topienia, lub lepiej w innym mniejszym, już na ten cel uszytym, kładę do garnka do gorącej wody i gotuję to w woreczku parę minut, wciąż dwoma kopystkami woreczek trzymając u dna garnka, gniojąc go i przewracając na wszystkie strony. Воск z woreczka wszystek wyjdzie na wierzch gorącej wody, a woreczek kopystkami przeciskam do dna, aż do ostygnięcia. Воск tym sposobem oddzielony znów, jak poprzednio, suszę.

Osad z samego dołu krążka wosku,

który słabo przylegał do krążka i w pierw był oddzielony, też ma pewien procent czystego wosku. Kładę go więc do woreczka i gotuję tym samym sposobem, co i pozostałości od cedzenia brudnego wosku.

Może czytelnicy „Pszczel. Polsk.“ mają lepszy sposób do topienia wosku, i brudnego wosku wcale nie mają lub mają lepszy sposób do oczyszczania go na czysty wosk, odpowiedni na przeróbkę węzy, to niech podadzą swój sposób.

*Władysław Ostrowski*  
z Małaszowa.

### **Cudze chwalicie, swego nie znacie— sami nie wiecie, co posiadacie.**

Bardzo wielu pszczelarzy twierdzi, że pszczoły t. zw. „włoszki“ są daleko pracowitsze od innych gatunków pszczoł i przewyższają je pod każdym względem. Według mnie, sprawa ta przedstawia się nieco odmiennie. Pozwolę sobie powiedzieć, że włoszki podczas największego pożytku, kiedy lipy kwitną, potrafią z niego nie korzystać—natomiast zdolne są do pobierania miodu z innego ula. Były wypadki, że włoszki potrafiły wybrać z obcego ula nawet 2 ramki, wzgl. plastry miodu. Jeśli taki ul zaopatrzy się w odpowiednie sitka, można wszystkim te pszczoły wyłapać i przekonać się o mnogości takich ekscesów z ich strony. Wzięte do niewoli, zdolne są do wzajemnego mordy, wybijając się do nogi.

Sądzę zatem, że powyżej przytoczone dane nigdy nie mogą przemawiać dodatnio za gatunkiem pszczoł włoszek. Twierdzenie zatem, któreby przemawiało na korzyść włoszek z powodu wielkich zapasów miodu, należy brać z rezerwą i bardzo krytycznie, bo miód tam nagromadzony pochodzi tylko z rabunku, a nigdy ze zbioru.

*Czesław Zieliński.*

Rzeszów.

### **Wyjaśnienie.**

W sprawie artykułu p. inż. Webera w № 7 „Bartnika Post.“ p. t. „O subwencji rządowej na hodowlę matek pszczelich“ zaznaczyć muszę, że uliki do hodowli matek w liczbie 40, które zrobiliśmy dla naszej hodowli matek, a których cenę p. inż. Weber, według moich informacji, podał na 3 zł. za jeden ulik, są dlatego tak tanie, że wykonane były przezemnie własnoręcznie.

W cenę tych ulików wliczyłem tylko sam materiał, nie licząc nawet czasu, potrzebnego do wykonania ulika.

Jasnym jest, że N. Z. T. P., otrzymując subwencję, nie mógł sam ulików tych wykonać, lecz musiał polecić wykonanie ich fachowej firmie stolarskiej, co musiało pociągnąć za sobą zwiększenie kosztów robocizny, lecz inaczej być nie mogło. Uliki te wykonano z wielką dokładnością stolarską, co musiało też wpłynąć na zwiększenie ceny ulików.

Uliki te, mimo, że może, według naszego poglądu na hodowlę matek, nie są całkiem doskonałe ze względów praktycznych przy hodowli matek, — to jednakowoż, po urządzeniu w nich ruchomych rameczek, nadają się już zupełnie dobrze do praktycznego użytku, i w ulikach tych, tak urządzonych, hodowaliśmy już matki w roku zeszłym i bieżącym.

Na wyższą cenę ulików tych w stosunku do czasu, w okresie którego uliki te wykonano, przyczyniło się bez niczyjej winy i to, że chociaż podówczas pieniądź nasz nazewnątrz był więcej wartościowy, to jednak wewnątrz naszego kraju nie był on wcale w swej ówczesnej wartości o wiele więcej ceniony, niż wartość pieniądza obecną, mimo dewaluacji.

*Józef Watzka,*

kierownik pasieki doświad.  
w Zagrobeli.

### Zestawienie sprawozdań Pszczelniczych Stacji Obserwacyjnych N. Z. T. P. za miesiąc lipiec 1927 rok.

NAZWISKO OBSERWATORA I MIEJSCOWOŚĆ	System ula			OBSERWACJE			ogólnie za miesiąc przyb. ubyło	data	Najlepszy			Temp. w de- kadach mies. w st. Cels. najniż. i najw.	Lot			STAN POGODY					WIATR			Jakie rośliny przeważn. kwiaty					
	wynik w dekadach miesięcznych	1	2	3	dziej ile gram.	1			2	3	pszczół			dni por. zmien.	zachmurz.	deszcz sil.	dżdżysto	śnieg grad	Burza	silny	średni	słaby	cicho						
											ładne		zadane												stałe				
St. Brzóska — Łomianki, p. Warsz. . . . .	WN	+	+	-	7	1600	+ 9	+ 14	+ 12	13	11	7	20	11	11	-	-	-	-	-	-	-	3	12	16	-			
Kaz. Bajorek — Warszawa	WN	+	+	-	9	0500	-	+ 17	+ 16	3	17	9	22	3	8	6	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	8	21	
K. Wojnar — Ostrółęka .	„	+	+	+	8	1400	+ 12	+ 14	+ 12	16	9	6	24	7	7	7	-	-	-	-	-	-	1	4	13	5	8		
B. Fugowski — futor War- szawka obok Wiśniowca	„	+	+	-	16	6100	-	+ 9	+ 4	14	11	3	31	17	14	10	3	-	-	-	-	1	1	-	5	19	6		
Jul. Piwowarski — Mie- chów <sup>2)</sup> . . . . .	„	+	+	+	14	1900	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Maks. Borkowski — Szy- manówka, p. Opat. 1)	„	+	+	+	7	2200	-	-	-	19	19	22	9	9															
Oliszewski — Nałęczów 1)	„	+	+	-	7	2200	-	-	-	19	19	22	9	9															
Wł. Kopnoka — Zawichost, p. Sandomierski <sup>2)</sup> . . .	„	+	+	-	7	2200	-	-	-	19	19	22	9	9															
Wiewiorowski — Często- chowa 1) . . . . .	„	+	+	-	7	2200	-	-	-	19	19	22	9	9															

1) Sprawozdania nie nadeszły.

2) Zamiaści p. Bujaka.



*Bardzo skromny dział polski na wystawie pszczelniczej w Pradze (w Czechosłowacji).*

## Z ZRZESZEŃ I TOWARZYSTW.

### PROTOKUŁ

#### z dorocznego Walnego Zebrania Rady Delegatów N. Z. T. P. R. P.,

odbytego w Warszawie 18 czerwca 1927 r., w lokalu Naczelnego Związku T. P. przy ul. Miodowej 14, pod przewodnictwem p. Liczbańskiego, przy udziale 27 przedstawicieli Towarzystw Pszczelniczych i wielu gości, z następującym porządkiem dziennym:

1. Zagajenie;
2. Wybór przewodniczącego;
3. Odczytanie protokołu ostatniego zebrania;
4. Sprawozdanie rzeczowe;
5. Sprawozdanie rachunkowe;
6. Sprawozdanie Kom. Rewizyjnej;
7. Udział polskich pszczelarzy na Wszzechsłowińskim Zjeździe w Pradze;
8. Organizacja Związku Warszawskiego;

9. Wybory do Zarządu N. Z. T. P.;
10. Wolne wnioski.

Po zagajeniu zebrania przez prezesa p. St. Brzóske, wybrano na przewodniczącego p. Liczbańskiego, na sekretarza p. St. Jasińskiego.

Po małej poprawce punktu ósmego porządku dziennego, a mianowicie na wniosek p. Bujaka odrzucono wyraz „Warszawski“, przystąpiono do obrad. Porotokołu poprzedniego zebrania, na wniosek pp. Piwowarskiego i Bujaka, nie odczytywano, gdyż każdy z zebranych miał możliwość zapoznać się z treścią tegoż z № 3 „Pszczelnictwa Polskiego“, którym to numerem w dostatecznej ilości byli uczestnicy przez zarząd N. Z. T. P. obdzielni. Ewentualne poprawki miały być w końcu obrad reklamowane. Ponieważ do końca obrad nikt nie zgłosił żadnych poprawek, przeto tem samem protokoł przyjęto.

Prezes p. Brzóska zapoznał szczegółowo zebranych z działalnością N. Z. T. P., który w ciągu ostatniego roku wykazał wielką wydajność pracy na tem polu: czyto przez założenie stacji hodowli matek i stacji doświadczalnej pod Warszawą, czy przez zorganizowanie lotnych kursów pszczelniczych po całym kraju; również zarząd N. Z. T. P. począł urządzać odczyty przez radio, wycieczki do pobliskich pasiek z jednoczesnem wygłaszaniem pogadanek, wzbogacił treść „Pszczelnictwa Polskiego“ i t. d.

Z powodu służbowego wyjazdu skarbnika N. Z. T. P., kpt. Bajorka, sprawozdanie rachunkowe nie mogło być złożone, co jednak było uzupełnione przez p. J. Piwowarskiego, jako członka Komisji Rewizyjnej, który dał szczegółowe wyjaśnienia, dotyczące przychodów i rozchodów N. Z. T. P., w końcu postawił wniosek, by uchwalono absolutorjum zarządowi N. Z. T. P. Wniosek jednogłośnie przyjęto.

Następnie przystąpiono do omówienia spraw, związanych z Wschodniowskim Zjazdem pszczelarzy w Pradze. Po ożywionej dyskusji, w której brali udział pp. Liczbański, Jenke, Weber, Brzóska, poseł Bujak, postanowiono delegować pp. Brzóska, Winderę, d-ra Szymańskiego, Piwowarskiego i ks. Margońskiego. Przewodniczyć będzie p. Brzóska, który zarazem wygłosi ogólny referat na Zjeździe, drugi ewentualnie, zależnie od okoliczności, uchwałą członkowie delegacji między sobą.

Sprawę reorganizacji N. Z. T. P. referuje prezes Brzóska, zapoznając ogólnie zebranych z projektem rządowym statutu, w myśl którego podstawą organizacji pszczelniczej byłyby Towarzystwa Wojewódzkie. Z każdego województwa w skład Naczelnego Związku wchodziłyby: 2 przedstawicieli z Tow. Pszczel., a jeden z miejscowej organizacji rolniczej. Po dłuższej dyskusji, w której brali udział

pp. Błaszczyk, Jenke, Białkowski, dr. Tomkiewicz, Brzóska, inż. Pawłowski, postawił poseł Bujak wniosek, by przyjęć projekt rządowy, który definitywnie ma być przez specjalną komisję uzupełniony w terminie do dnia 1-go września 1927 r., w przeciwnym razie zarząd N. Z. T. P. automatycznie sam opracuje zmiany i uzupełnienia. Wniosek poddano pod głosowanie, jednak upadł. W końcu przyjęto wniosek p. Liczbańskiego, w myśl którego komisja w składzie pp.: Brzóska, Liczbański, Białkowski, Jenke, Kozikowski z Pomorza, Lorenc z Krakowa i prof. Wałach ze Śląska w terminie do dnia 1 listopada 1927 r. uchwali projekt zmiany statutu Nacz. Związku Tow. Pszczeln., biorąc pod uwagę opracowane dotychczas projekty, w tem i rządowy. Jeżeli do 1 listopada komisja powierzonych sobie czynności nie spełni, agendy te przejdą na zarząd Naczelnego Związku.

Z zarządu ustąpili i zostali ponownie wybrani pp.: kpt. Bajorek i dr. H. Szymański. Skład członków Komisji Rewizyjnej został ten sam.

Pan Liczbański postawił wniosek zwrócenia się do Ministerstwa Rolnictwa i Dóbr państwowych z prośbą, by przy obecnem zestawieniu statystyki zwierząt wzięto pod uwagę i pszczelnictwo. Wniosek przyjęto.

Pan Brzóska prosi o wyznaczenie komisji do zlikwidowania nieporozumienia między redakcją „Bartnika Postępowego“ a „Pszczelnictwem Polskiem“. Zebranie upoważnia p. Brzóska do zebrania teje. W skład jej weszli, oprócz sprawą zainteresowanych redaktorów, pp.: mec. Gliszczyński, Kozikowski, Liczbański, Piwowarski i dr. Tomkiewicz. Oprócz tego zadaniem tej komisji będzie wytknąć jednolite zasady przyszłej pracy. Uchwalono również, że jeżeli który z członków komitetu redakcyjnego „Pszczelnictwa Polskiego“ nie napisze

przynajmniej jednego artykułu w ciągu roku, to zostanie skreślony z listy.

Dr. Tomkiewicz postawił wniosek, by zarząd N. Z. T. P. poczynił starania u odpowiednich władz w kierunku poprawienia warunków miododajnych w kraju. Wniosek przyjęto. W końcu Rada Delegatów N. Z. T. P. upoważniła prezesa p. Brzóska do przelania majątku „Spółki Barć“ do „Spółdzielni Barć“.

Na tem Walne Zebranie Rady Delegatów Naczelnego Związku Towarzystw Pszczel. zakończono.

Przewodniczący

(—) *Ludwik Liczbański.*

Sekretarz

(—) *Stanisław Jasiński.*

### **Sprawozdanie instruktora Nacz. Zw. T. P., Jana Kretczmera, o odbytych w dn. 13—24 czerwca b. r. kursach pszczelniczych w powiecie Hrubieszowskim.**

Staraniem Związku inwalidów wojсковych w Hrubieszowie, w porozumieniu z N. Z. T. P. i C. Z. K. R. w Warszawie, były zorganizowane 2-dniowe kursy pszczelnicze w 5 miejscowościach powiatu, a mianowicie we wsiach: Teratynie, Ornatowiczach, Trzeszczanach, Hostynnem, Sachryniu, a także Hrubieszowie.

Zawdzięczając b. czynnej organizacji Związku inwalidów, a w szczególności członków zarządu p. C. Sędzimir-Dobrowolskiemu i p. M. Grabowskiemu, a także instruktorowi rolnemu—kursy pszczelnicze były zorganizowane bardzo dobrze; już zawnazu do każdej miejscowości były wysłane specjalne ogłoszenia z wyznaczeniem dni, w których miały odbyć się kursy. Takie ogłoszenia widziałem naklejone przy mieszkaniach sołtysów, w spółdzielniach, na placach targowych, a także przy szkołach powszechnych. Powodzenie kursów zawdzięczać należy również pp. kierownikom szkół

i sołtysom, którzy położyli nie mało trudów i wykazali dużo organizacyjnych zdolności dla spopularyzowania kursów.

To też, pomimo bardzo nieodpowiedniej pory na kursy (roboty polne i wybory do rad gminnych), praca i wysiłki organizatorów nie poszły na marne, bowiem na kursy uczęszczali nie tylko osadnicy i miejscowi pszczelarze, ale i wielu przyjezdnych, zamieszkałych o 10—25 kilometrów (np. p. Wacław Jarząbkiewicz, początkujący pszczelarz, zamieszkały we wsi Białopole, przybył na kurs do Hrubieszowa, nie zważając na odległość 25 km.), co jaknajlepiej świadczy o szerzącym się zainteresowaniu pszczelnictwem, niezłomnej chęci do dopełnienia wiedzy i o zrozumieniu, że przejście do postępowej gospodarki pszczelej może dać należyte korzyści i stać się podporą dla małorolnych gospodarzy.

Dokonane liczne lustracje pasiek naocznie potwierdziły ogromny postęp w przejściu do gospodarki nie tylko ramowej, ale i nadstawkowej, z użyciem sztucznej węzy i miodarek, co w znacznej mierze podniosło jakość odbieranego miodu.

Śród większych pasiek, wzorowo prowadzonych, godne odznaczenia są pasieki pp.: W. Bojarczuka, prof. gimnazjum pod Hrubieszowem, Swidzińskiego, prof. gimn., i Kaniugi przemysłowa pasieka w Hrubieszowie, jak również niedawno założony przez ostatniego zakład wyrobu sztucznej węzy, uli i różnych narzędzi pszczeln., które mają na tyle dobry zbył, że zakład nie jest w stanie podolać zapotrzebowaniom.

Z małych postępowo prowadzonych gospodarskich pasiek jaskrawo wybija się na czoło pasieka p. Józefa Filca, gospodarza we wsi Sachryniu, licząca tylko 16 pni w ulach Warszawskich nadstawkowych (najwięcej rozpowszechnione w całym powiecie), własnoręcznie przez niego zbudowanych, które dobozem materiału, ścisło-

ścią wymiarów, dokładnością i czystością wykonania mogą służyć za wzór nie tylko prowincjonalnym pszczelarzom, ale nawet stołecznym przedsiębiorstwom, które handlują ulami, nie mając, niestety, najmniejszego pojęcia o zasadach dobrego ula, a którym głównie chodzi o handel, a nie o rozwój pszczelnictwa, i dlatego też nie mogą zrozumieć, że ścisłość wewnętrznych wymiarów ula lub ramki nie jest drobnostką, lecz, przeciwnie, niezachowanie tej ścisłości — torturą dla pszczelarza przy pracy.

W zeszłym roku p. Filc miał tylko 8 pni, które umiejętnym pielęgnowaniem doprowadził do takiej siły, że zrobił 8 sztucznych rojów i jeszcze odebrał 200 kg. miodu, zostawiając pniom na zimę nie mniej 12—16 kg. (30—40 funtów).

Wzorowa czystość w ulach, siła pni, słoneczna topiarka wosku, poidło, ogólny estetyczny wygląd pasieki, dwa pisma pszczelnicze, kilka podręczników, porządek pasiecznego inwentarza, półkowe urządzenie do przechowywania suszu i nareszcie warsztat stolarski—świadczą o niezmiernym zamiłowaniu, pieczołowitości i żądzy wiedzy, z jakimi p. Filc zabrał się do hodowli pszczoł, poświęcając im każdą wolną chwilę poza prowadzeniem rolnej gospodarki, za co zupełnie słusznie należą się mu słowa uznania i polecenia jego młodej pasieki, jako wzorowej, tym wszystkim początkującym pszczelarzom, którzy chcieliby nauczyć się tak niezbędnego przy prowadzeniu pasieki porządku.

Jedynie co mam do zarzucenia p. Filcowi, to nienadesłanie dotychczas obiecanej fotografii jego pasieki dla zamieszczenia w „Pszczelnictwie Polskim“.

Naogół kursy cieszyły się bardzo wielkim powodzeniem i budziły wśród słuchaczy ogromne zainteresowanie i chęć zdobycia wiedzy, co wyraźnie przejawiało się w godzinach powyższych

w zadawaniu pytań, na które odpowiedzi przeciągały się nieraz poza godzinę 12-tą w nocy. (Wskutek próśb słuchaczy wykłady rozpoczynały się o godz. 8 wieczorem, czyli po zakończeniu robót w polu).

Kursy odbyły się: 13 i 14 czerwca w Teratynie przy 15 słuchaczach; 15 i 16 w Ornatowiczach przy 19 słuchaczach; 17 i 18 w Trzeszczanach przy 47 słuchaczach; 19 i 20 w Hostynnem przy 45 słuchaczach; 21 i 22 w Sachryniu przy 49 słuchaczach.

W samym Hrubieszowie urządzenie kursów zaniechano, natomiast odbyły się 23 i 24 czerwca lustracje pasiek i praktyczne porady na miejscu w 4 okolicznych wsiach, gromadząc po 9—15 miejscowych pszczelarzy.

\*

Korzystając z okazji pobytu w Hrubieszowskim, odwiedziłem pasiekę znanego pszczelarza p. Bojarczuka, która składa się blisko ze 100 pni, narazie jeszcze przeważnie z uli Dadant'a Blatt'a.

Mówię „narazie“ jeszcze dlatego, że p. Bojarczuk po długoletniej praktyce prowadzenia gospodarki w ulach syst. D. B., ostatecznie przyszedł do przekonania, że praca w tych ulach jest zbyt skomplikowaną, uciążliwą i potrzebującą znacznie więcej czasu i obsługi, stawia wyżej system gospodarki w ulach poziomo długich, w których miodnia znajduje się z boku (o czem p. W. Bojarczuk pisał w „Pszczelnictwie Polskim“ w № 1 roku bieżącego).

P. W. Bojarczuk, nie zważając na kolosalną pracę i koszty związane z przejściem do gospodarki w ulach innego systemu, bardzo energicznie realizuje swoje długoletnie doświadczenia i obecnie usilnie pracuje nad budową uli poziomo długich na 20—24 ramki wymiaru 300 m/m. szerokich i 435 m/m. wysokich (czyli wymiar ramki D. B. odwróconej pionowo, co wymiarem równa się ulom D. B. z 2 — 3 nadstawkami). Narazie takich



uli, osadzonych pszczołami, na miejsce byłych ulubieńców amerykańców, zrobiono już około 15 sztuk.

Ku wielkiemu zadowoleniu powiodło się i mnie wziąć czynny udział w uroczystości zasiedlenia nowego ula pszczołami, w trakcie bowiem oglądania przygotowanych do złożenia ula części, własnoręcznie wprost po mistrzowsku odrobionych przez p. Bojarczuka—pomimo, że jest on profesorem gimnazjum — usłyszeliśmy tę

niem. Dnia 22 sierpnia otrzymałem wiadomość od p. W. B., że pomimo, iż rój był dość słaby, zdążył odbudować gniazdo na 8 ramkach i znieść narazie dla siebie zapasy na zimę.

Postępowo, umiejętnie prowadzona pasieka p. W. Bojarczuka bezwzględnie winna być zaliczona do wzorowo prowadzonych przemysłowych pasiek.

Miłe wrażenie z pobytu i uprzejmość państwa Bojarczuk na b. długo zostaną w mojej pamięci. J. K.



*Ks. dziekan Franciszek Adamec, honorowy prezes Związku pszczelarzy morawskich w swojej pasiece w Brnie.*

charakterystyczną, uroczą melodię, która postyszana przez doświadczonego pszczelarza, nieomylnie wskazuje mu, że „wychodzi rój” — wyszliśmy z pracowni i rzeczywiście ujrzeliśmy wychodzący z kószki (specjalnie na ten cel trzymanej) rój.

P. W. Bojarczuk oznajmił mi, że dla upamiętnienia mego pobytu prosi mnie o zdjęcie i osadzenie roju do już przygotowanego poziomo długiego ula, co też z największą chęcią uczy-

## Organizacje pszczelnicze w Czechosłowacji.

Czechosłowacja ma 96,425 pszczelarzy, posiadających 482,534 roi pszczelich. Czechosłowaccy pszczelarze są zorganizowani w Towarzystwa pszczelarskie, jednoczące ponad 25 członków. Każde towarzystwo wysyła do Związku Towarzystw pszczelniczych 1 delegata na 25 członków. Towarzystwa prowadzą pracę kulturalną i handlową.

Opłaty członkowskie wynoszą rocznie 30 kor. (1 kor.—27 gr.).

Połączone są w Związki:

1) Czeski Związek Towarzystw Pszczelniczych (Zemske Ustredi, spółku vcelarskich pro Cechy), skupiający 359 Towarzystw pszczeln. z 12,900 członkami. Siedzibą Związku jest Praga, organem „Ceski Vcelar“.

2) Morawski Z. T. P. (Z. U. S. V. pro Morawu), skupiający 191 T. P. z 5027 członkami. Siedzibą Związku jest Brno, organem „Vcela Morawska“.

3) Słowacki Związek Towarzystw Pszczeln. (Z. U. S. V. pre Slovensko), skupiający 55 T. P. z 1,386 członkami. Siedzibą Związku jest Bratisława, organem „Slovenski Vcelar“.

4) Związek Towarzystw Pszczelniczych Rusi Podkarpackiej (Z. U. S. V. pro Podkarpatskoj Rusi), skupiający 10 T. P. z 418 członkami. Siedzibą Związku jest Użgorod, organem „Pszczelarstwo“. Obecnie nie wychodzi.

Związki te połączone są w Centralny Związek, który skupia 636 T. P. z 20,609 m. członkami. Związki są re-

prezentowane w Centralnym Związku przez prezesa Związku i 1 delegata na każde 1,000 członków. Siedzibą Związku jest Praga, organem pismo „Vcelarskie revue“.

Związki prowadzą sprawy organizacyjne, ubezpieczenia pszczół, hodowlę matek pszczelich, instytut instruktorów pszczelnictwa, bibliotekę i t. d. Każdy członek otrzymuje bez żadnej dopłaty jedno z pism związkowych.

Prócz powyższych Związków pszczelarze niemieccy są zorganizowani w oddzielny niezależny związek, skupiający 393 T. P. z 14,088 członkami. Siedzibą Związku jest Praga, organem pismo „Der Deutsche Ymker“.

Poza Towarzystwami i Związkami istnieje i pracuje dla czechosłowackiego pszczelnictwa Państwowy Instytut Pszczelniczy w Dole pod Pragę.

Jakkolwiek tylko 37% pszczelarzy czechosłowackich jest zorganizowanych, to jednak pszczelnictwo w Czechosłowacji stoi wysoko.

J. P.

(„Sad i Pasieka“).

## KĄCIK DLA POCZĄTKUJĄCYCH.

### Niezbędne zabiegi dla zapewnienia pszczołom dobrej zimowli.

Prawie wszystkie roboty skończone, pnie w zupełności zaopatrzone w pożywienie na zimę; pszczelarz liczy, ile otrzymał miodu—co dał pień przeciętnie, wiele zrobił rojów, wiele ramek odbudowano sztucznej węzy, jaką ilość zebrał wosku, przegląda szczegółowo zapisy każdego pnia, odpowiednio dopełniając je, notuje wszystkie drobne zabiegi, które pozostały jeszcze do wykonania; przy odpowiedniej pogodzie trzeba ostatecznie przejrzeć wszystkie pnie, czy gniazda odpowiadają sile pszczół, ponieważ wyłęgnięcie się reszty czerwii, jak rów-

nież stan pogody mogły dodatnio lub ujemnie wpłynąć na ilość pszczół, pozostałych na zimę, i wskutek tego gniazdo może okazać się zaciasnem lub zaobszernem. Łatwo da się to ustalić, nie rozbierając całego gniazda, a tylko uchylając odgradowe deski lub pierwsze ramki (ob. № 8 „P. P.“), bo obecnie prawie wszystkie pszczoły znajdują się w ulu, szczególnie jeżeli zajrzemy rano po chłodnej nocy.

Większości pozostałych pszczół zupełnie są nieznanne prace letnie: gromadzenie zapasów, pielęgnowanie czerwii, ponieważ przyszedł na świat, kiedy już matka zaprzestała lub znacznie ograniczyła składanie jajeczek, czyli kiedy już niema żarłocznych gąsieni-

czek, na wychowanie których, jak również na złożenie zapasów na zimę ich poprzedniczki tak ofiarnie pracowały. Dla znacznej mniejszości spracowanych pszczołek praca skończyła się, idą one na służnie należący się im spożynek, dla przeważającej zaś znacznie większości, pełnej sił i energii, praca zaczyna się na wiosnę.

Otóż zadaniem każdego pszczelarza winno być stworzenie dla zimujących pszczoł dogodnych warunków i otoczenie ich najtroskliwszą opieką tak, żeby jaknajmniej przez zimę ich stracić, aby z winy jego nie zmarnowała się ani jedna pszczołka, pamiętając, że od ilości przetrwałych przez okres zimy pszczołek zależy los całej jego gospodarki w roku następnym, albowiem tylko muszne z wiosny pnie mogą dojść na czas głównego pożytku do należytej siły i dać odpowiedni dochód, słabe zaś sprawią pszczelarzowi wiele kłopotów i przysporzą pracy, a korzyści żadnej nie dadzą.

Zasadniczymi warunkami dobrego przezimowania pszczoł są: dobrze dostosowane do wielkości i siły pnia gniazda, co zapewni równomierną temperaturę, należyte zapasy pożywienia i absolutny spokój.

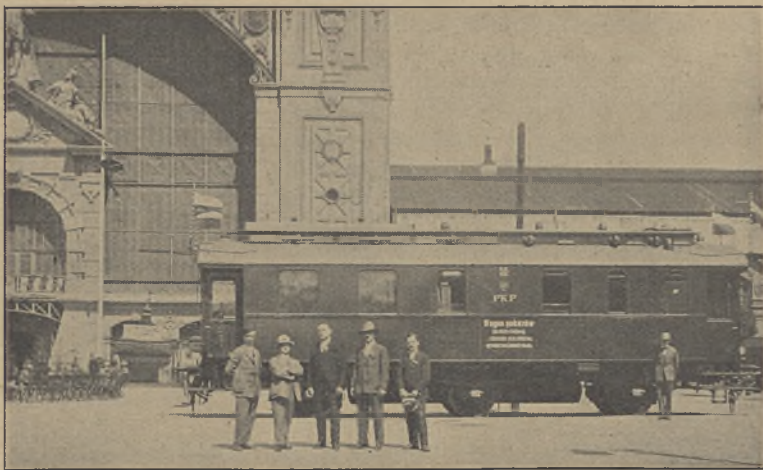
Bardzo wielu pszczelarzy mylnie sądzi, że wystarczy pszczołom dać obfity zapas pożywienia, aby przezimowały dobrze, zupełnie nie zwracając uwagi na dobroć pokarmu, na sposób okrycia gniazda, jak również na zapewnienie *spokoju pszczołom* w czasie zimy,

nic przeto dziwnego, iż na wiosnę, po oblocie, skarżą się na złe wyziębienie, że pnie wyszły słabe wskutek wielkiego ubytku, zaperzenia, wilgoci w ulu i innych niezrozumiałych przyczyn, np. mało spadłych pszczoł, a roje są małomuszne.

*Wszystkie te biedy i nieszczęścia nie są wypadkowe, a spowodowane są przez samego pszczelarza, dzięki jego nieumiejętności lub braku wiedzy.*

O dobroci pokarmu mówiłem już w poprzednich numerach „P. P.“, że zapasy miodu na zimę powinny pochodzić ze zbiorów letnich, nie jesiennych, jak miód wrzosowy, spadziowy; mówiłem również o *dostosowaniu gniazda*: zbyt obszerne przy tym przyszkle w odgradowych deskach powoduje wilgoć, zaś ciasne gniazda będą zaciepłe, co spowoduje brak wody. Jak w pierwszym, tak i w drugim wypadku jest to bardzo szkodliwe.

*Okrycie gniazda.* Przeróżne okrycia zdarzało mi się widzieć. Były to kupy najrozmaitszych brudnych szmat, kawałki kożuchów, kołder, stare ubrania obojga płci, wołtuki, włos z materaców, gazety, obrzynki papierów,



*Wagon pokazowy pszczelniczych Ministerstwa Komunikacji (Polskich Kol. P.) na wystawie w Pradze.*

linoleum, klejonki, wióry, trociny, siano, sieczka, plewy, liście i t. p., a wszystko to tak ściśle upchane, że o niezbędnem ulotnianiu się wyziewów nie mogło być mowy, i nic dziwnego, że ma to smutne następstwa.

Najlepszym nakryciem gniazda, tak z boków, jak i z góry, będą maty słomiane, grube 6—8 centm., jak również materace, wypchane słomą, sieczką lub mchem. Gniazdo z ramkami, nie stykającymi się górnymi beleczkami, najpierw przykrywa się z góry czystym płótnem, a na to kładzie się matę, ramki stykające się należy w paru miejscach rozsunąć na 3—4 mm., przykryć b. cienką warstwą słomy lub mchu, potem położyć górne okrycie, co przy odpowiedniem dopasowaniu mat czy poduszek w zupełności wystarczy; o ileby kto chciał prócz tego zapełnić przestrzeń między bocznymi matami i ściankami ula, a także daszkiem, to może użyć targanej słomy, ale w żadnym razie nie należy ją ugniatać.

*Spokój pszczół.* Wiadomem jest, że pszczoły w ziemie winny mieć absolutny spokój, pomimo to bardzo wielu pszczelarzy nie zwraca na to należytej uwagi i nie zapobiega niepokojeniu pszczół przez myszy, które dostają się do wewnątrz ula i w ciągu całej zimy hałaśliwie gospodarują, żywiąc się spadłami i żywymi pszczołami; niepokozone są też przez dziecięcy, żołąny i sikorki. Ostatnie usadawiają się wygodnie na przedwylotowej deszczulce, pukają koło oczka, zmuszając w ten sposób pszczoły do oderwania się od kłębu i wyjścia z ula dla obrony wylotu, — w tej chwili właśnie odważne obronicielki zostają pożerane, inne zaś po oderwaniu się od kłęba giną na dnie ula od chłodu.

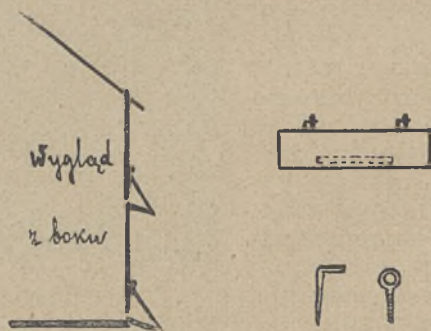
Niemniej groźnymi wrogami zimujących na toczeniu pni są mroźne podmuchy wiatrów i słoneczne promienie. Wiatry powodują gwałtowne obniżenie się temperatury w gnieździe i tem

samem zmuszają pszczoły do większej konsumpcji miodu w celach podtrzymania odpowiedniej temperatury, co powoduje przeciążenie żołądka i zapalenie, zaś wczesną wiosną tamuje rozwój czerwiu, nieraz zaziębając go.

Słoneczne promienie, wpadając wylotem, niepokoją pszczoły światłem i wywabiają zdradliwym ciepłem, zwłaszcza w dni pogodne pod koniec zimy i na wiosnę, kiedy pszczoły budzą się do życia, a znużone prawie półrocznym siedzeniem w ulu, pragną wylecieć, aby powitać tak długo oczekiwaną wiosnę i zabrać się do gorączkowej pracy wychowania swoich zastępczyń, jakby przeczuwając swój krótki w wiosennych dniach wiek.

Niestety, to wszechmocne czarujące słońce, co budzi i ubiera w najpiękniejsze szaty całą przyrodę, do czasu ostatecznego zwycięstwa nad chłodem, mimowolnie staje się bezlitością torturą dla biednych pracowitych pszczołek, które, poczuwszy jego pierwszą pieszczotliwą ciepłotę, z pełnym zaufaniem wylatują na poszukiwanie pożytku, ale, znalazłszy się w cieniu drzew lub nabiegłej chmury, giną tysiącami od chłodu kapryśnej wiosny.

W zupełności zapobiegniemy niepokojeniu pszczół w ziemie i masowemu ginieciu na wiosnę, jeżeli wyloty w pniach, zimujących na toczeniu, zapatrzymy w ochronne deszczuleczki,



które jednocześnie uniemożliwiają ptactwu pożeranie pszczół, a pszczelara-

rza zwolnią od oczyszczania przedwylotowych deszczulek ze śniegu.

Ochronne deszczuleczki winne być conajmniej 2 razy dłuższe od wylotu, szerokie zaś 4 cale, grube  $\frac{1}{2}$  cala; umocowuje się je poziomo tak, żeby górna ich część przylegała do ścianki ula, zaś dolna — do przedwylotowej deszczułki w odległości od ścianki ula na 2—3 cale.

Przy takim przykryciu wylotów wolny dostęp świeżego powietrza, a także równomierność temperatury są w zupełności zabezpieczone, bo nie mają dostępu ani wiatr, ani promienie słoneczne, ani ptactwo, ani padający śnieg i deszcz. *Wylot w ulu zawsze będzie znajdował się w cieniu* i dlatego pszczoły odważą się do wylatywania tylko wtedy, gdy temperatura zewnętrzna *w cieniu* będzie conajmniej 6—8° R., czyli kiedy im już nie grozi zamarznięcie. W ten sposób tysiące tak drogich, w czasie wiosny, pszczołek ochronimy od niechybnej śmierci i tem samem damy możność pniowi przyjść prędzej do należytej siły.

### Przypomnienie na październik.

Przygotowanie deszczulek i przyzykowanie do zawieszenia przy wylotach powinno odbyć się zawczasu, ponieważ już w listopadzie trzeba będzie je zawiesić; należy również zbadać, czy mamy wszystko przygotowane i w należytej ilości do ostatecznego zaopatrzenia gniazd na zimę. Wszystkie wyloty trzymać zwężone do przejścia 2—4 pszczoł, zwłaszcza w pniach słabszych. Ramki z woszczyną (suszy), które zabraliśmy po miodobraniu i układaniu gniazd, należy dokładnie poczyścić (wszystkie listewki) od kitu, nalepek, płam, wybrać najstarsze (nie świecące się), niekształtne zaperzone, posortować wosk na jasny i ciemny i przetopić go, resztę zaś ramek podlegających przechowa-

niu wysiarkować i ulokować w szczelne szafy, skrzynie, wolne od pszczoł oczyszczone ule, lub w inne otwarte, przewiewne miejsca (komora, pokój, strych), zawieszając tak, żeby ramka z ramką nie stykała się.

Przecztać wszystkie notatki, czy są zapisane wyraźnie, czy czegoś podlegającego zrobieniu nie opuściliśmy.

W razie, gdybyśmy przy ostatecznem dostosowywaniu gniazda w jakimś pniu zabrali ramkę z miodem policzonym do zostawienia na zimę, to, oszacowawszy wagę jego, należy niezwłocznie zapisać w notatniku pod odpowiedni № pnia, że zapas miodu został zmniejszony o tyle to kilogramów, a to dlatego, żeby na wiosnę nie zapomnieć przy pierwszej możności zapas uzupełnić.

W razach, gdy mat i poduszek nie mamy, to wolną przestrzeń pomiędzy zatworem a bocznymi ściankami ula, jak również nad ramkami możemy wypchać suchą słomą żytnią lub owsianą, jęczmienną, mchem, ale niebardzo ściśle; siano na ten cel mniej się nadaje, bo prędko pleśnieje.

W ulach, które pod ramkami mają wolną przestrzeń (4—6 cmt.) dobrze jest położyć na dno słomianą matę 2—3 cmt. z wycięciem szerokiem na 10 cmt. i długiem według wylotu, aby nie zatamować dostępu świeżego powietrza do ula.

Jeżeli mamy szerokie wyloty, to niezbędnem jest zaopatrzyć w poszerzoną kratówkę, lub wzdłuż wylotu przeciągnąć 1—2 druty, aby uniemożliwić przejście myszy.

Czy w kłodach i kószkach podcięliśmy woszczynę i czy podłożone są maty?

Jeśli na okres zimowy pszczoły mamy ulokować w stebniku, pustej izbie, czy suchej piwnicy, to takie pomieszczenie zawczasu należy obmieścić z kurzu i pajęczyny, wymieść śmiecie,

przewietrzyć, dobrze wysiarkować, poczem powtórnie wywietrzyć przez kilka dni.

Dobrze opatrzyć i zapobiec, żeby nie było szcurów i myszy.

Wszystek inwentarz i narzędzia pszczelnicze uporządkować, oczyścić i ulokować do przechowania przez zimę.

J. K.

## Przegląd polskich czasopism pszczelniczych.

„Sad i Pasieka“ № 3—lipiec, sierpień, wrzesień. W czołowym artykule p. t. „Franciszek Adamec, jako ksiądz, pszczelarz i przyjaciel Polski“ inż. L. Pawłowski przedstawia świetlaną postać ks. diekana z Bystrej pod Brnem na Morawach. Czytelnicy „P. P.“ znają go z grupy polskiej na wystawie w Pradze, zamieszczonej w poprzednim zeszycie. „Afrykańska żółta pszczoła“ p. J. Piwowarskiego, z podobizną misjonarza brata Lucjana, co poprzednio było w „P. P.“ podane. W art. „Dla początkujących pszczelarzy“ p. J. Piwowarski pisze o naturalnej i sztucznej rójce. „Organizacje pszczelnicze w Czechosłowacji“ p. J. P. Przedruk tego zamieszczamy na str. 281. Komunikat o Wszzechsłowiańskim Zjeździe i Wystawie w Pradze zakończy ten zeszyt.

„Pasieka Pomorska“ ostatnie zeszyty za czerwiec i lipiec zawierają: *Komunikat Zarządu Zw. Pom. Tow. Pszczel.*; „Warunki klimatyczne Pomorza a pszczelnictwo“. Redaktor p. L. Kozikowski bardzo rzeczowo omawia to nader ważne zagadnienie. „Wska-

zówki na lipiec i sierpień“ podaje p. J. Bułka. „Sprawozdanie ze Zjazdu delegatów N. Zw. T. P.“ „Praca pszczelnicza na Pomorzu“. „Stacja doświadczalna“ — Kolasiński. „Stan hodowli matek pszczelich“. W art. tym red. L. Kozikowski rozważa sprawę ras pszczoł i ulepszenia miejscowych pszczoł przez staranną hodowlę. W dalszym ciągu zagadnienie to rozwija p. J. Bułka w artykule: „Hodowla rasowa—czy doborowa“, „Ogród pasieczny w lipcu“ L. Kozikowskiego i recenzja książki: „Miód żywi i leczy“ ks. Margońskiego kończy 6-ty zeszyt.

Od drugiego zeszytu, wydanego w kwietniu b. r., „Pasieka Pomorska“ stała się organem Związku Pomorskich Towarzystw Pszczelniczych. Skład Komisji redakcyjnej jest następujący: 1) L. Kozikowski, redaktor odpowiedzialny, 2) J. Bułka — dział ogłoszeń, 3) P. Kolasiński—dział pasieczny, 4) Fr. Zawodziński, 5) dr. J. Ulatowski, 6) A. Kralewski, 7) Fr. Raca. Miesięczny zeszyt zawiera 16 str., t. j. jeden arkusz druku.

B.

## Z OBCYCH CZASOPISM.

### „Pczelar“.

Styczeń, 1926 r.

„Pczelar“, organ serbskiego pszczelarstwa z związku, redagowany przez Jow. Jowanowicza, wychodzi w Białogrodzie (stolicy Jugosławii) już 10 rok.

Oto kilka luźnych uwag z przeszłości Serbji, przejętych z Bessler'a „Geschichte der Bienenzucht“. W całej Serbji było w r. 1859 164,664 pnie, a liczba ta do r. 1867 zmniejszyła się o 57 tys. pni. Szczególnie kwitnęło w Serbji pszczelnictwo w średnich wiekach, a popierali je — jak wykazuje Ziwanowicz — także ówczesni monarchowie. Klasztory były ośrodkami pszczelniczej kultury. Klasztor Xilandar na półwyspie Athos otrzymywał od panujących serbskich w 12 i 13 wieku bogate zapisy także i co do pszczoł (Monumenta Serbica). Rozporządzenie jedno z 14 wieku głosiło: „Kto posiada pszczoły, winien dawać

wosk na potrzeby kościoła“. Dawano też kościołom dziesięcinę pszczoła, a tylko nieliczni byli wolni od tych ciężarów.

Według rezolucji, powziętej na zjeździe pszczelarzy w Osieku, ma się odbyć wielki kongres w Dubrowniku (Raguza) łącznie z wystawą. Wstępny artykuł pierwszego zeszytu tego czasopisma nawołuje pszczelarzy, żeby tak się koło tego dzieła zakrzętnęli, iżby ono mogło stać się godną ich reprezentacją, tem więcej, że wpłynię to także i na polepszenie w tym względzie stosunków handlowych. W 12 punktach streszcza komitet wykonawczy (przewodniczący Dżordzewicz, kierownik — Antonioli) postulaty, skierowane ku tamtejszym pszczelarzom organizacjom i wybitnym osobistościom, przyczem chodzi tu głównie o eksponaty odpowiednie z tej dziedziny gospodarki i z innych, które z poprzednią organicznie się wiążą. Słowem, wystawa ma być pełnym wyrazem dorobku naszych

pobratymców z południa (i nie pozbawionym także charakteru propagandowego).

W innym ustępie donosi redaktor Jowanowicz, na podstawie wiadomości, nadających przez słowców, że nosema także i tam się pojawiła. Żeby chorobę zwalczyć, trzeba zawsze otworzyć i śmiało wziąć się do rzeczy, a to tem więcej, że podobne wiadomości wpływają także ujemnie i na sprawy handlowe.

Milutyn Rajlicz pisze w krótkim artykule o rozpowszechnianiu pszczelarstwa w Serbji. Dawni serbowie, i to tak lud, jak i panujący, umieli cenić zarówno wytwory pszczele, jak i same pszczoły, które troskliwie pielęgnowano. Teraz zajęcie się nią powinno być równie żywe, choćby dlatego, że nauka o niej znacznie się pogłębiła. Korzyści z pszczoł są dwojakie: bezpośrednie i pośrednie (do których zalicza się przedewszystkiem zapylanie roślin i moralny ich wpływ na człowieka). Autor zapewnia, że Jugosławja ma nadające się dla pszczelarstwa roślinność i klimat, a jeśli chodzi o sprzedaż rojów i matek, to interes ten też jest tam dobrze reprezentowany. Według Hommela, francuskiego pszczelarza, ma pszczoła w dobrym dniu dokonywać aż 110 wylotów w poszukiwaniu nektaru (?), żeby zaś mogła powrócić z wziętkiem, musi; według Bonnicza, odwiedzić od 50 do 100 kwiatów, a więc od 5500 do 55000 kwiatków dziennie. Kiedy się zaś przypuści, że pień

średnio ma około 40 tys. pszczoł, z których napewno blisko połowa wylatuje na paszę, to z tego wynika, że pszczoły z jednego tylko ula w jednym dniu oblecą przynajmniej 909 milionów kwiatków (Porów. Ciesielskiego „Bartnictwo“, str. 140, co do powyższych zestawień).

W marcowym zeszytcie tegoż czasopisma na pierwszym miejscu widnieje zaproszenie na Wszzechsłowiański Kongres w Pradze, a także na obrady do Bratysławia (Słowacja), mające na oku urządzenie odpowiednie tego kongresu. Redakcja czasopisma serbskiego wyraża w odpowiedzi swą solidarność w tej sprawie.

*Kwiecień, 1926 r.*

Z pomiędzy panujących obecnych, słyszało się czasem, że król hiszpański, Alfons, żywo interesuje się pszczelnictwem; tutaj dowiadujemy się nadto, że król serbski daje Jugosłowiańskiemu Związkowi Pszczelarskiemu swego syna, następcę tronu, małego Piotrusia, na protektora. W dłuższej audjencji informował Dżordzewicz Królewską Wysokość o stanie pszczelarstwa w Serbji i widokach na przyszłość, przyczem potrącono też i o brak należytej organizacji. Król ze swej strony przyrzekł poparcie postulatów pszczelarzy, a nawet sam, jak mówił, ma zamiar w swych dobrach założyć większą pasiekę, któraby zarazem mogła być i szkołą dla chłopów.

*Ks. W. Kranowski.*

## PYTANIA I ODPOWIEDZI.

**Pytanie:** Do czego kit pszczeli może się nadać? Zebrałem go kilka funtów.

*G. Makarewicz.*

**Odpow.:** Kit pszczeli używany jest do wyrobu przednich lakierów, niektórych maści, a także jako domieszka do kadzidła. Niestety, źródła zbytu są nam nieznanne.

**Pyt.:** Jak nazywa się pospolicie w języku polskim kwiat rzekomo miododajny „Iberis omara“ vel „White Candyluft“ vel „Thlaspi blanc“, a także kiedy i na jakim gruncie można go zasiewać?

*J. Kroszel, Grodno.*

**Odpow.:** „Iberis“ po polsku nazywa się „ubiorek“, kwitnie w czerwcu—sierpniu, daje nieznaczną ilość nektaru i pyłku.

**Pyt.:** Od 25 lat prowadzę sam pasiekę; ponieważ bardzo mi trudno przychodzi odnajdywanie matek, celem zamiany takowych na młode, proszę Redakcję podać mi najłatwiejszy sposób odnalezienia matki i czy jest przyjemem w praktyce, że kiedy jeszcze pszczoł niewiele, np. w marcu, o ile jest ciepło, albo w kwietniu, — matki farbować (znaczyć)?

Proszę także podać sposób przenoszenia jajeczka do pustego matecznika, oraz czy można gotowe miseczki (początki mateczników) przenieść i w jaki sposób?

*Ks. K. Ostrowski.*

**Odpow.:** 1) Jednym ze sposobów, ułatwiających znalezienie matki w czasie pożytku, jest postawienie pod wieczór do gniazda ramki z budową trulową, a na drugi dzień znajdziemy matkę właśnie na tej ramce, ponieważ przejdzie na nią dla składania jajeczek.

2) Owszem farbowanie matek jest b. rozpowszechnione zagranicą, zwłaszcza w Szwajcarji, — u nas praktykuje się b. mało. Zasyłaamy W. ks. № 10 naszego pisma, z 1926 r., w którym jest artykuł, specjalnie poświęcony temu zagadnieniu.

3) Przenoszenie jajeczek z powodu ich delikatności jest czynnością dość trudną, wymaga bardzo wielkiej wprawy, umiejętności i dobrego wzroku przy wymowianiu, jak i umieszczeniu jajeczek do innej komórki. Znacznie lżej przenosić 1 — 2-dniowe robaczki, ponieważ nie są przymocowane do denka komórki, a znajdują się w płynie (pokarmie). Przy po-

mocy, specjalnie na ten cel zrobionej łyżeczki z pióra, drzewa, kości, metalu (formy patyczka z zaostrzonym na tępo i wygiętym końcem) lub pędzelkiem, zabieramy robaczka wraz z pokarmem i przenosimy do matecznika, ewentualnie miseczki, co także daje się uskutecznić, z pomyślnym wynikiem, tylko przy dobrej wprawie.

4) Miseczki czy początki mateczników przenosi się w ten sam sposób, jak i zasklepione mateczniki—czyli wyrzyna się trójkątem woszczyny, unikając uszkodzenia miseczki czy matecznika; w miejscu, gdzie chcemy ulokować matecznik, wyrzyna się w przybliżeniu taki sam trójkąt i zapomocą dwóch zaostrzonych patyczków z drzewa lub zapalek włożony trójkąt (miseczka lub matecznik) przykluwamy w górnej części jednym patyczkiem od strony lewej do prawej, a drugim z prawej do lewej, czyli nakrzyż, aby nie wypadł. Na drugi dzień możemy patyczki ostrożnie usunąć, ponieważ pszczoły już go przybudują.

P y t.: W niektórych pniach na nieznacznej ilości pszczoł zauważyłem wszy pszczele, a w jednym z nich znalazłem matkę zupełnie opanowaną przez nie. Złapałem matkę i przy pomocy piórka starałem się ją oczyścić, ale to spełzło na niczem, ponieważ pasorzyty bardzo mocno trzymają się. Uprzejmie proszę o podanie w poczytnym piśmie W. Panów porady, w jaki sposób uwolnić matkę od pasorzytów, ponieważ obawiam się, czy w takim stanie przetrzymuje i wogóle co należy uczynić, żeby pasorzytów w pniach nie było?

T. Smolak, Małopolska.

O d p o w.: 1) Bardzo łatwo, w przeciągu kilku chwil uwolnimy matkę od pasorzytów w następujący sposób: Należy matkę złapać i osadzić w kląceczkę z siatki tak rzadkiej, żeby wszy mogły łatwo przez nią wypadać; następnie kląceczkę kładzie się na dłoń i zapomocą dymu tytoniowego obkurza się kilkakrotnie.

Ja robię to w ten sposób: nabrawszy z papierosa dymu, przykładam kląceczkę do ust, nie dmucham, a stopniowo go wpuszczam do kląceczki, tak, że matka kilka chwil znajduje się w wolno przechodzącym gęstym dymie; już po powtórnym takim zabiegu, przewracam kląceczkę coraz w inną pozycję, każdorazowo pukając lekko palcem, wszy wysypują się na dłoń. Po kilkakrotnym takim odymieniu i wytrząsaniu — ani jednej wszy na matce nie zostanie. Wytrząsanie jest niezbędne dlatego, że wszy są tylko odurzone, a nie zabite i je-

śliby pozostały w kląceczce, to po jakimś czasie ożyłyby i ponownie opanowałyby matkę,—tembardziej że po okurzeniu nie możemy matki natychmiast wpuścić do ula, bo ma zapach dymu i byłaby usmiercona przez pszczoły. Kląceczkę z matką należy postawić do ula i uwolnić matkę dopiero po paru godzinach, czyli kiedy ona przybierze znów swoisty zapach, panujący w pniu.

Obawa W. ks. o los matki w czasie zimowania, jest zupełnie słuszna — matka może w zimie zginąć.

Co się tyczy drugiego pytania „Co uczynić, żeby wogóle pasorzytów w pniach nie było“ — innej odpowiedzi niema, jak powszechnie znana — *utrzymywać ule w czystości*.

Dlatego co rok, a najwyżej co dwa lata, przy pomocy jednego wolnego czystego ula, kolejno wszystkie ule na pasiece winny być dokładnie oczyszczone (ścianki i dna dokładnie wyskrobane i zmyte skarżonym spirytusem, ługiem lub dobrze wysiarkowane) i wywietrzone na słońcu i przewiewie, — *a zardanych pasorzytów nigdy nie będzie*; tem samem zapobiegniemy rozpowszechnieniu różnych chorób.

Jeżeli chodzi o zniszczenie już istniejących w pniach pasorzytów, to osiągniemy to zapomocą podkurzania całego pnia dymem tytoniowym. Pień opanowany przez wszy przeczyszczamy w następujący sposób: stykające się z górnymi listewkami ramki rozsuwamy tak, żeby utworzyły się szpary 2—3 mm., zaś ramki nie stykające się (mające wycięcia) nakrywamy siatką drucianą lub bardzo rzadkiem płótnem, aby dym tytoniowy mógł stopniowo ulatniać się; na dno ula pod gniazdo wkładamy tekturę lub papier, aby spadające pasorzyty było łatwiej usunąć. Do podkurzacza kładziemy kilka rozżarzonych węgielków i szczyptę (jak na 10 — 20 papierosów) tytoniu, rozdmuchujemy go i gęste fale dymu puszczone pod ramki (lepiej z obydwu stron), za kilka chwil, gdy zauważymy, że dym wydostaje się w górę i że pszczoły dobijają się do górnych przejść — dajemy dym z góry, wdmuchując silnie w szpary, a zatem znów z dołu; po kilku chwilach ramki rozsuwamy szerzej dla przewietrzenia i natychmiast zabieramy z dna ula tekturę czy papier, na którym będzie moc odurzonych pasorzytów. Najlepiej zrobimy, jeżeli papier z całą zawartością natychmiast spalimy, żeby nietylko zniszczyć pasorzyty, ale nawet ślady byłych naszych nieporządków.

Czynność tą trzeba dokonać w dzień pogodny, aby nie zaziębić czerwiu.