

OGRODNIK

TYGODNIK, POŚWIĘCONY SPRAWOM OGRODNICTWA POLSKIEGO.

☐ ORGAN TOWARZYSTWA OGRODNICZEGO WARSZAWSKIEGO. ☐

Pod kierunkiem ST. SCHÖNFELDA i ST. W. TYLICKIEGO.

WARUNKI PRENUMERATY:

Bez dodatku kwartalnego: w Warszawie i na prowincji
rocznie rb. 5; półrocznie rb. 2.50;
w Austrii rocznie 15 koron;
w Państwie Niemieckiem rocznie 12 M.

Z dodatkiem kwartalnym: w Warszawie i na prowincji
rocznie rb. 7; półrocznie rb. 3.50;
w Austrii rocznie 21 koron;
w Państwie Niemieckiem rocznie 17 M.

Cena pojedynczego Nf. „Ogrodnika“ kop. 15.

Adres Redakcji: Warszawa, Bagatela 3, tel. 31-50.

Ogrodnictwo jako sztuka.

Życie kopiuje sztukę, ono jest zwierciadłem, a sztuka rzeczywistością — powiedział Oskar Wilde.

Nigdy mi się tak bardzo nie chce wierzyć w powyższy świetny paradoks angielskiego „króla życia“, jak wówczas, gdy myślę o sztuce, mając przed oczyma kwietny klomb, rzucony na aksamitną zielen trawnika. Z drugiej strony jednak, nigdzie do tego stopnia nie daje się odczuwać słabość oddziaływania sztuki na życie — jak w ogrodnictwie. Od kilku stuleci świat roślinny ze swem nieogarniętem bogactwem form i barw nieustannie służył sztuce jako motyw artystyczny, a jednak spożytkowanie tego motywu o charakterze tworzywa artystycznego samego w sobie liczy za sobą niewiele lat, bo ani wspaniałe ogrody włoskie w wieku XIII, ani Le Nôtre'owy ogród Wersalski nie są traktowane ściśle jako dzieła sztuki, — przeważa w nich charakter dekoracyjny. Dopiero reakcja angielska przeciwko ciasnemu stylowi ogrodniczemu Francji postawiła sztukę ogrodniczą na drodze ku wyzwoleniu się z tych więzów, jakie nałożyło na nie pojęcie o wyłącznie dekoracyjnym i użytkowym charakterze ogrodnictwa. Reformy, dokonane później przez Niemców i Anglików, a zmierzające ku osiągnięciu jaknajwiększej harmonii przez zastosowanie naturalnej metody w grupowaniu szczegółów, dawały nadzieję, że odtąd ogrodnictwo pójdzie już szybkim tempem ku swemu celowi. Atoli zwrot ku praktyczności i użytkowości, jaki objawił się w ostatnich czasach, obniżył skalę artystyczną sztuki ogrodniczej, która znów z mozołem dźwigać się musi, by zająć należne jej miejsce obok sztuk, w najwznioślejszym tego słowa znaczeniu.



Cz. 3844

Podczas gdy zagranicą uznano już charakter artystyczny ogrodnictwa i zarówno w monachijskiem „Die Kunst“ jak i w paryskim „Art et Décoration“ stale udzielanem jej bywa miejsce wcale niepoślednie, u nas na tem polu cicho. Głosy o ogrodnictwie, przedostające się z poza specjalnych ram wydawnictw fachowych do pism o charakterze ogólnym, z wysiłkiem, dochodzącym nieraz do śmieszności, starają się przekonać licznych czytelników o korzyści wyprowadzenia tej sztuki z poza sztachet wielkopańskich rezydencji na ulice i place miast. Dla przeciętnego filistra, który rad widziałby magnolje, przekwitające w soczyste, wonne salcesony, na którego absolutnie nie działa widok wynędzniałych drzew, z głębokości warszawskich podwórzy wyciągających rachityczne ramiona ku czworokątnej tafelce nieba, większa lub mniejsza użyteczność ogrodów, nie dająca się wykazać w postaci zwiększonego o 7—10% dochodu, nie ma żadnego prawie znaczenia. Potrzeba, żeby ogrodnictwo *jako sztuka*, siłą konieczności narzuciło się ludziom, stało się taką potrzebą estetyczną, która gwałtownie domaga się zaspokojenia. Jak dziś żaden inteligent nie obejdzie się bez literatury, muzyki, malarstwa, tak musi przyjść czas, że perspektywa uliczna, nie ożywiona zieloną linią drzew, plac nie zasłany kwietnym kobiercem, będą nas raziły podobnie, jak razi sentymentalna atycypacja basu w Chopinie, profanowanym ciężką ręką przeciętnej amatorki.

(d. n.)

Albin Jachondowicz.



KABACZKI.

Chłopi małoruscy nazywają dynie — kabakami, białoruscy — harbuzami. Dynie, o których pisze p. Edmund Brennek w № 24 „Ogrodnika“, w handlu południowym znane są pod nazwą greckich, nigdy ukraińskich kabaczków. Firmy nasienne Kijowa i Odesy, gdyby od nich żądano nasion ukraińskich kabaczków — byłyby w kłopotcie, co mianowicie mają wysłać. Przed 25 laty sprowadziłem był od firmy „Ogrodnik Polski“ *Vegetabl Marro* (szparagowa biała) — ta dawała długie sznury i owoce do 50 cm. długości. Od kilkunastu lat uprawiam greckie kabaczki, te dają krzaki na najbujniejszej ziemi 1 metr. średnicy — owoce najwyżej do 30 cm. O takich, które dawałyby na jednym krzaku 40 owoców — nie słyszałem. Kabaczki greckie, uprawiane na południu, dają na krzaku od 15 do 8 owoców.

Sposób użycia podano bardzo niedokładnie; można przypuścić, że owocu przed gotowaniem nie trzeba obierać z bardzo twardej skorupy, a to jest konieczne. U nas zwykle podają kabaczki pokrajane w kostkę i oblane masłem z bułką. Jest to jarzyna bardzo smaczna, łatwa w uprawie i łatwo strawna. Żeby ją mieć przez całe lato, sadzę w końcu kwietnia i na początku czerwca.

N. A. S.

Lipcówka barwna.

(Doyenné de juillet).

Mała ta, najwcześniejsza, a wyborna gruszcza, mało jest znana i rozpowszechniana przez naszych pomologów. Nic dziwnego; u nas nie jedną znakomitą odmianę ten sam los spotyka.

Owoce żółte, zaczerwienione, małe, (w fun- cie mieści się ich około 15 sztuk), na ga- łąziach zawieszane są mocno, zwykle po 3—8 sztuk razem, na grubych silnych ogon- kach. Nie opadały nawet podczas silnych tegorocznych wiatrów. Dojrzewanie przypa- da u nas zwykle około 20 lipca i trwa około dwóch tygodni. Owoce należy zbie- rać z drzewa, gdy zaczynają być miękie, ale przed żółknięciem. W zimnej piwnicy w stanie zielonym mogą się przechować przez dwa tygodnie.

Mięsowo jest miękie, soczyste, słodkie, bez „kamienia“ około gniazda nasiennego.

Drzewo w młodości rośnie słabo, lecz z wiekiem rozrasta się silnie. Koronę two- rzy stożkowatą, dosyć gęstą, o gałązkach cienkich. Liście lśniące, lancetowato-okrą- gławe, zakończone są śpiczasto. Lipcówka na mrozy i susze jest całkiem wytrzymała; jedynie w lata suche, w czasie większego urodzaju owoców, wymaga zasilania lub obfitego podlania rozcieńczoną gnojówką.

Grzybkowi gruszkowemu (*Fusicladium pyrinum*), ani rakowi nigdy nie podlegała, choć owocuje regularnie od roku 1896.

Na grunt wcale niewybredna, dobrze udaje się w ziemiach ciepłych, żyznych, gliniasto- piaszczystych, umiarkowanie wilgotnych, choć w piaszczystych, dobrze zaprawianych ziemią pożywniejszą, także nieźle rośnie, i obficie owocuje; w tym razie jednak owoce są drobniejsze.

Lipcówka wymaga uszlachetnienia na dziczku zwyczajnym; z pigwą nie zrasta się dostatecznie silnie i słabo się rozwija. Owo- cuje corocznie; urodzaj obfity wypada za- zwyczaj co drugi rok, ale wówczas owoce drobnieją.

Ze względu na powyższe zalety, najwcze- śniejsza ta, choć mała, gruszcza zasługuje na większe rozpowszechnienie. W żadnym sadzie nie powinno jej brakować, bo każdy gruszek w tej porze pożąda. W ogrodach przy willach i letniskach, w sadach ama- torskich, a głównie przy każdej chacie wło- ścianina, powinna smaczna ta gruszcza znaleźć sobie miejsce, gdyż odmiana ta zaw- sze jest bardzo chętnie kupowana. Może

być nawet handlową, bo w porze, kiedy ona dojrzeje, dobrych gruszek niema.

Transporty dalsze kilkodniowe w dobrem opakowaniu wytrzymuje doskonale, dopóki owoce są jeszcze zielone. Gruszkę tę od lat kilkunastu wysyłamy w różne okolice kraju, przeto pożądane byłoby obecnie, aby wszyscy, którzy ją posiadają (często pod nazwą Małgorzatki poprawnej) zechcieli zabrać w tej sprawie głos i swoimi cennymi spostrzeżeniami podzielić się z ogółem czy- telników.

J. Maciejewski.

Sumak Woskowy.

(*Rhus succedanea*).

Przed trzydziestu już laty ukazał się na rynku handlowym europejskim wosk roślin- ny, bardzo biały, przybývający z Japonji. Dowiedziano się, że wosk ten pochodzi z drzewa, wysokiego na kilka metrów, bar- dzo pospolitego w Japonji i w Chinach i którego kilka odmian napotkano w róż- nych okolicach Indji północnych. Liczne nazwy, nadawane drzewu temu na dalekim Wschodzie, świadczą o znacznem jego roz- powszechnieniu, a opisy i wzmianki, znaj- dowane o niem w wielu książkach chiń- skich i japońskich wskazują, że produkt z niego otrzymywany jest ceniony.

Drzewo to nosi w botanice nazwę Su- maka woskowego (*Rhus succedanea*) i od- znacza się liśćmi pierzasto złożonymi, przy- pominającymi nieco liście orzecha włoskie- go, kwiaty ma zebrane w grona, okwiat pięciopziałkowy, pięć pręcików i słupek. Owo- ce liczne, drobne, kuliste pestkawce. Ro- dzaj Sumak (*Rhus*) z rodziny terpentyńco- watych (*Terebinthaceae*) znany jest w han- dlu europejskim z różnych produktów, mianowicie z drzewa fizetowego, którego się uży- wa do barwienia na kolor żółto pomarań- czowy, albo nawet na cielisty i kawowy, i jest drzewem Sumaka perukowego (*Rhus Cotinus* L.), dalej z liści i gałązek suszo- nych Sumaka garbarskiego (*Rhus coriaria*

L.), które służą do garbowania skór zbyt-
kowych, między innymi safjanów, drzewo
zaś i kora używane do farbowania na czar-
no. Wreszcie liście Sumaka czerwonego
czyli północno-amerykańskiego (*Rhus ty-*
phina) służą do zaprawiania octu.

Drzewo woskowe zawiera swą substancję
woskową między skórą zewnętrzną a na-
sieniem owoców, czyli w nasienniku.

Drzewo to okrywa
się licznymi gronami
owoców, które zbie-
rają na zimę po opa-
dnięciu liści. W Japonji,
gdzie uprawa jego pro-
wadzi się bardzo sta-
rannie, drzewo to, zwa-
ne tam Haje lub Ha-
ze, zaczyna wydawać
owoce w wieku lat
5 do 6, w 15-tym ro-
ku wydaje 40 kg. owo-
ców, w 30 roku 115,
a w 50 — 180 kg.

Wosk otrzymuje się
z owoców, które po
zerwaniu i oczyszcze-
niu wygotowuje się
w wodzie; owoce mo-
gą być długo bez ze-
psucia przechowywa-
ne. Produkt w ten spo-
sób otrzymany stano-
wi istotny wosk roślin-
ny, który po wysta-
wieniu na powietrze nabiera doskonałej bia-
łości. Topi się przy 55°, gdy wosk pszczel-
ny przy 65° C; nie tłuści rąk i ma znaczną
gęstość. Chińczycy używają go często przy
wyrobie świec z tłuszczu *Stillingii* (*Stillingia*

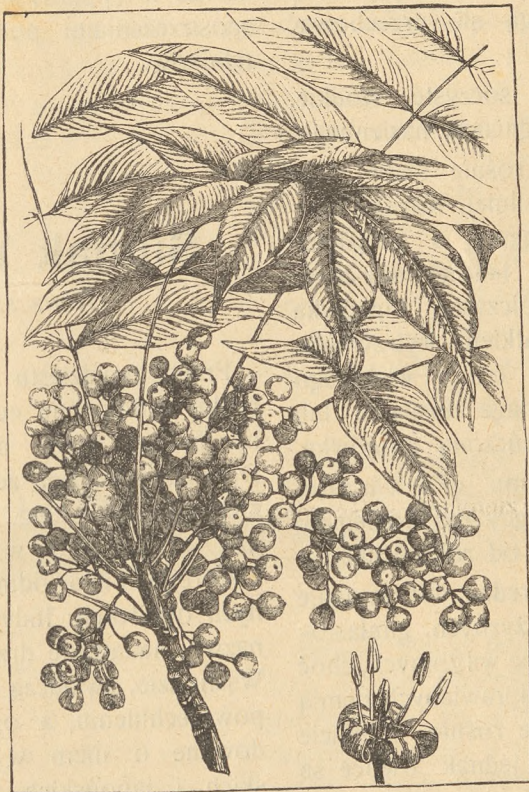
sebifera), zanurzają je mianowicie w kąpieli
wosku japońskiego, co im nadaje wytrzy-
małość i białłość, — robią też z niego świe-
ce wyższego gatunku. Ze 100 kg. owoców
otrzymuje się 20 kg. wosku. Jedna tylko
prowincja japońska wywiozła go w ciągu
jednego roku 159,000 kg. a z portu Osaka
już w r. 1876 wysłano do Londynu 878,000
kg. w cenie 1 fr. 50 c. za 1 kg.

Gatunek Sumak wer-
niksowy (*Rhus verni-*
cifera), Uruchi japoń-
czyków, wydaje rów-
nież wosk, więcej jed-
nak poszukiwany dla
żywicy, jaką się otrzy-
muje przez nacięcie
pnia i która służy na
wyrób werniksów, tak
cenionych w Chinach
i Japonji z powodu
ich piękności i trwa-
łości. Gdy się jednak
drzewo to eksploatuje
do jednego z tych ce-
lów, drugi zawsze się
wyłącza, drzewo bo-
wiem korzystnie obu
produktów dostarczać
nie może.

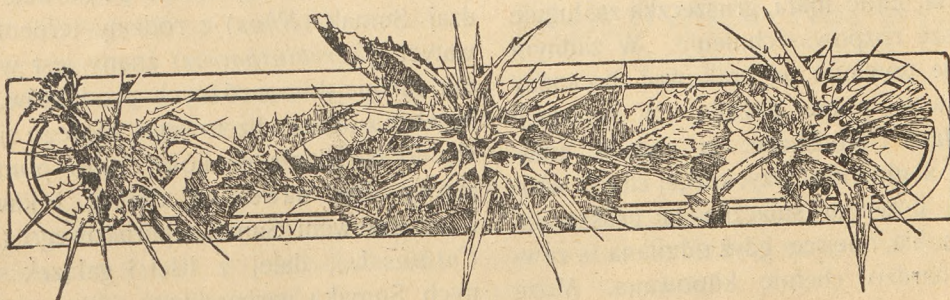
Wosk japoński w
Europie używany jest
w znacznych ilościach;
dodaje się go do in-
nych wosków, a nie-

które zastosowania jego w przemyśle trzy-
mane są w tajemnicy. Francuzi myślą o za-
prowadzeniu uprawy drzewa woskowego
w Tonkinie.

T. R.



Sumak Woskowy.



Rozmnażanie róż z sadzonek.

Z wielu sposobów rozmnażania róż przez sadzonkowanie okazał mi się w praktyce najlepszy sposób mnożenia na wiosnę wczesną, po odkryciu mateczników na gruncie.

Gałązki cięte na sadzonki nie mogą być rozwinięte, co się często zdarza, kiedy róże na zimę są zbyt grubo nakryte, lub na wiosnę zapóźno odkryte. Powinno się używać tylko tych sadzonek, które mają oczka zdrowe, ale jeszcze nie rozwinięte. Trzeba zwrócić jeszcze uwagę na to, że gałązki, które posiadają zbyt duży rdzeń, nie są zdadne do sadzonkowania, gdyż trudno zalewają ranę i źle się ukorzeniają.

Bardzo ważną rzeczą jest przygotowanie ziemi pod sadzonki: trzeba pamiętać o tem, żeby młode korzonki znalazły od razu w ziemi to, co im jest niezbędnie do życia potrzebne. Ponieważ róża lubi glinę, krowieniec i piasek żwirowaty, więc dajemy wymieszaną z tych trzech składników w równych częściach warstwę ziemi na sześć cali grubą. Jako podkład lepiej jest używać liści, niż nawozu końskiego, gdyż ten zbyt energicznie grzeje*), to zaś wpływa ujemnie na młode rośliny, które muszą być szczelnie nakryte oknami. Inspekty otwiera się tylko dla rośnięcia sadzonek, co trzeba w ciągu dnia wykonywać do 6 razy.

Po wytworzeniu korzeni, róże są skłonne do kwitnienia; trzeba temu zapobiegać, zrywając pączki. Po czterech tygodniach, kiedy się róże należycie przyjęły, można w dni pochmurne uchylać okna, potem zdejmować, a po sześciu tygodniach zdjąć zupełnie, ziemię między sadzonkami wysłać przegniłą mierzwą lub mchem, zasilać płynnym nawozem bydlęcym parę razy przez lato, aż do 15 października; po tym terminie sadzimy róże do doniczek, lub wykopane ze skrzyni, dołuje się w suchem miejscu, przykrywając liśćmi i jałowcem. Róże sa-

dzonkowane kwitną doskonale w doniczkach. Róże mnożone w sposób opisany, 20 marca, są obecnie zupełnie silne, [mają po cztery pędy grubości gęsiego pióra, a do 20 cali wysokie, korzenie gęste i silne. Sadzonkowane w lipcu roku zeszłego są dużo słabsze od tegorocznych. Sposób ten trzykrotnie przezemnie próbowany, zawsze z bardzo dobrym skutkiem, polecam osobom zainteresowanym.

R. Kozłowski.

Z piśmiennictwa.

№ 26 „Praktischer Ratgeber“ przyniósł barwną reprodukcję trzech nowych odmian róż:

M-me Maurice de Luze — barwą przypominająca ciemną *Caroline Testout*, ale kształtu bardziej stożkowatego, pochodzi ze skrzyżowania *M-me Abel Chatenay* × *Eugène Fürst*. Krzak rośnie zdrowo, a kwiat i po obcięciu zachowuje piękne zabarwienie różowe.

Marquise de Sinéty, jak i poprzednia, jest wytworem zakładu Pernet-Ducher w Ljonie, a należy do modnych obecnie róż cieniowanych. Płatki zewnętrzne, po brzegach złoto żółte, przyjmują ku środkowi, silnie wypukłemu, stopniowo zabarwienie ciemno oranżowe, z którym miesza się odcień różowy. Bardzo piękny pączek ma kształt stożkowaty, wydłużony.

Mrs. David Mac Kee występuje jako rywalka znanej odmiany, *Cesarzowa Augusta Victoria*: na sztywnych, silnych pędach ma osadzone pojedyncze kwiaty, większe niż u tamtej. Zabarwienie nieco żółtsze, niż u *Cesarzowej A. V.*, ulistnienie i rozgałęzienie obfitsze. Nowość tę otrzymał hodowca A. Dickson & Syn w Newtownards.

St. S.

*) Oraz wydziela znaczną ilość gazów amoniakalnych, nagromadzenie których pod zamkniętymi oknami może oddziaływać ujemnie. (Przyp. Red.)



Poradnik praktyczny.

Pytanie 73. Czy wiadomo już z praktyki czy róże remontanty sadzonkowane, a nie szczepione ani oczkowane, dobrze i obficie kwitną, i jaka wogóle jest różnica we wzroście, kwitnieniu i wytrzymałości między różami sadzonkowanymi a oczkowanymi.

Amator.

Pytanie 74. Czy jagody mahoni (*Berberis aquifolia*) mogą być używane na konfitury, soki lub wina?

Amator.

Pytanie 75. Proszę opisać kolory i układ georgin kaktusowych: Brunhilde, Tighling Mae, Melpomene.

J. Gartkiewicz.

Pytanie 76. Od paru lat pojawiły się mszyce, tak w inspektach, jakoteż i na gruncie, na ogórkach, melonach i arbuzych. W roku bieżącym tak opanowały te rośliny, że w inspektach wszystko już przepadło od paru tygodni. Na gruncie na ogórkach pojawiły się dotąd w mniejszym stopniu, jednakże coraz więcej się rozprzestrzeniają. Kadzenie machorką i roszenie wyciągiem tytoniowym nie zapobiegło zniszczeniu.

Czy jest na to jakiś skuteczny środek, który zapobiegałby radykalnie?

Te same mszyce w cieplarniach można zniszczyć przy pomocy parokrotnego wykadzania, które jednak tu nie skutkuje.

L. K.

Pytanie 77. Załączam parę liści śliwkowych, pokrytych, jakby sadzą, widocznie pasożytem roślinnym. Jak się ów pasożyt nazywa, jak go zwalczać skutecznie? Rozpowszechnił się on w większości bardzo licznych sadów nad Wisłą, w powiecie Sochaczewskim. Od kilku lat sadzą ową pokryte są drzewa, liście i owoce, a na korze tworzą się jakby brodawki lub

wrzody. Drzewa opanowane rodzą bardzo słabo, owoc gnije.

F. Turkowski.

Szanownych Współpracowników i Czytelników o nadsyłanie odpowiedzi na powyższe pytania uprasza

Redakcja.

Zasilanie drzew owocowych.

Odpowiedź na pytanie 72. Zasilenie drzew owocowych, opisane w zapytaniu, wykonane było racjonalnie, podług wszelkich prawideł.

Teraz po zbiorze mieszanki należy ziemię natychmiast przekopać pod całą koroną widłami na głębokość 8 cali. Chwasty trwałe, jak perz i t. p., wytrząsać i wybierać.

Zasilanie krwią, rozcieńczoną przynajmniej w 10-ciu częściach wody, przed samem przekopywaniem, wpływa dodatnio na rozrost drzewa. Należy przytem zachować ostrożność, aby krwi nie dawać za blisko pnia.

Wszelkie nawozy pomocnicze najlepiej stosować jesienią,*) aby wcześniej na wiosnę drzewa mogły z nich korzystać.

W czasie wegetacji należy badać co danemu drzewu w najbliższej przyszłości będzie potrzebne do normalnego rozwoju. Według jednej i tej samej formuły corocznie drzew nie można zasilać, bo nie zawsze jednakową ilość składników zużywają, a zależy to od różnych, często niezbadanych czynników.

Odmiany takie, jak Fellemborg i pepina Rybstona, aby dobrze owocowały, wymagają silnego zasilenia w październiku tomasówką w ilości 4 funtów na przęt □ ziemi pod koroną.

Na zakończenie należy dodać jeszcze, że drzewa owocowe, rosnące w warunkach opisanych, bezwarunkowo nie powinny być silnie cięte. Drzewa owocowe jedenaścieletnie, które zaledwie zaczęły dobrze owocować, mając podgrunt wilgotny,

*) Za wyjątkiem saletry chilijskiej (*Przyp. Red.*).

zasilane saletrą i krwią, należy ciąć bardzo oględnie. W przeciwnym razie mogą uleść rakowaceniu lub gumowaniu.

Gdy młode drzewa zaczną rodzić, wymagają tylko zasilania właściwymi nawozami, a gałęzie usuwać należy tylko w razie koniecznej potrzeby. Każda bowiem gałąź stanowi o urodzajności drzewa. Zamiast nadmienionego cięcia, daleko korzystniej jest często ziemię pod drzewem spulchniać i zasilać wzamian za plony nawozami pomocniczymi.

Przy użyciu krwi i saletry do drzew silnie rosnących zaleca się zachować ostrożność i umiarkowanie.

Jan Maciejewski.



Spostrzeżenia z praktyki.

O agrestie.

Zarazę agrestową udało mi się zwalczyć przy pomocy kilkakrotnego opryskiwania cieczą bordoską lub tenaxem. Cztero lub pięciokrotne roszczenie kosztuje około 12 kop. na krzak.

W tym roku byłbym miał dużo i to czystego agrestu, ale mi ptaki wiosną powydziobywały pączki, bo 5 kwietnia spadł śnieg, kiedy wszystkie ptaki przelotne były w drodze. Wobec braku pożywienia głodne ptactwo rzuciło się na pączki.

Sądzę, że po ogrodach znalazłyby się odmiany agrestu, odporne na zarazę, bo w ogrodzie, którym zarządzam, jest odmiana, nie podlegająca grzybkowi.

Nazwy tej odmiany nie znam. Była ona sprowadzona z Wilna. Owoc jest smaczny żółty, średniej wielkości, drobnym puszkiem pokryty. Zaczyna dojrzewać późno, bo dopiero w końcu sierpnia; gałęzie są cienkie, nie rozgałęzione, nadzwyczaj kolczaste; przy każdym listku są osadzone po trzy kolce, a listki niewielkie, mają brzegi powyginane korytkowato.

W. Kimeklis.

Przechowywanie zrazów w butelkach.

Zrazy do oczkowania dają się świetnie przechowywać w butelce do kilku tygodni.

Po usunięciu blaszek liściowych tnijemy gałązki szlachetne na długość butelki i wkładamy je do niej wierzchołkiem ku dołowi. Taki kierunek gałązki ułatwia późniejsze jej wyjęcie haczykiem z drutu, słomy lub gałązki.

Butelka powinna być czysta, o szyjce szerokiej; kolor szkła nie ma znaczenia.

Jeśli do butelki mamy włożyć kilka odmian, to trzeba każdą gałązkę naznaczyć, bo pęczków przez szyjkę nie włożymy. Do znaczenia najlepiej nadaje się kolorowa włóczka, rafia i t. p. Wszystkie gałązki jednej odmiany owijamy luźno spiralnie nicią danego koloru, przyciągając szypułki liściowe do drzewa; ułatwia to nawet umieszczenie większej ilości zrazów w jednym naczyniu. Następnie do szyjki butelki przywiązujemy notatkę, że kolor, dajmy na to, niebieski, oznacza taką odmianę, biały inną i t. d. W ten sposób unikniemy błędów.

Po napełnieniu butelki wlewamy w nią parę łyżek wody czystej, zatykamy szyjkę i wstrząsamy butelką aż wszystkie gałązki zostaną zwilżone. Następnie odsącza się wodę dosyć dokładnie, aby po zebraniu się jej na dnie nie pozostało więcej, niż naparstek. Butelkę zamyka się zaraz dobrym korkiem zwyczajnym, a jeszcze lepiej—gutaperkowym.

Tak zachowane zrazy można przysyłać na znaczne odległości, zabezpieczając butelkę od stłuczenia przez opakowanie w słomiankę i skrzynkę drewnianą.

Dwa lata temu kilka zrazów róż i agrestu, przeznaczonych do oczkowania i włożonych do butelki z korkiem gumowym, pozostawiono pod krzakiem agrestu. Pomimo poszukiwań zrazy narazie przepadły. Znalezione je dopiero przy przekopywaniu jesiennem zupełnie zdrowe i zdadne do użycia.

Fr. Siwecki.



Rzadkie rośliny.

Z wielką radością witam w „Ogrodniku“ nowy dział artykułów, zatytułowanych „Rzadkie rośliny“. Praca w tym kierunku, oprócz wyjaśnienia wątpliwości co do stanowisk danych roślin, pobudza uwagę ogółu do badań w odpowiednim kierunku, a może zachęci niejednego z naszych ogrodników do wychylenia swych spostrzeżeń z po za ciasnych murów szklarni, z po za parkanu ogrodu, na sąsiednie łąki i lasy, które zawierają częstokroć nieznanne lub rzadkie skarby florystyczne.

Opisany w „Ogrodniku“ storczyk piramidalny należy rzeczywiście do wielkich rzadkości. Chociaż gleba podolska jest dla nieco najzupełniej odpowiednia, jednakże nigdzie go nie spotkałem. Wiem tylko o jednym okazie tego storczyka, znalezione przed laty w północnej części powiatu kamienieckiego, na polance podlesnej, pomiędzy Gródkiem, a Łysowodami. P. Władysław Montresor, w czasie 15-letnich badań florystycznych na Podolu, Wołyniu i Ukrainie, nie znalazł nigdzie tego storczyka (po r. 1885). W zielniku uniwersytetu Kijowskiego znajduje się okaz storczyka piramidального, znalezione przed laty w okolicach Kijowa

Pozwolę sobie na jedną uwagę. Naukowa łacińska nazwa storczyka piramidального podana jest w „Ogrodniku“, jako *Aceras pyramidalis*. Jest to nazwa względnie nowa i obok niej należałoby zamieścić, jako synonimy: *Orchis*, *Anacamptis*. Byłoby to ułatwieniem dla osób, posiadających dawniejsze podręczniki florystyczne.

Jakie podręczniki do określania dzikich roślin może Redakcja „Ogrodnika“ polecić swym czytelnikom? Podobno niedawno wyszła odpowiednia broszurka prof. J. Rostafińskiego, która wraz z atlasem kosztuje 1 rb. 20 k. Dla osób, znających język francuski, polecam dziełko: *Les Noms des Fleurs*, przez Gastona Bonnier. Jest to mała, lecz bardzo dobra książka, formatu kieszonkowego, która daje możność szybkiego określenia każdej rośliny, bez najmniejszej

znajomości botaniki. Tekst zawiera 2715 czarnych rysunków; atlasik, złożony z 64 tablic kolorowanych, przedstawia 372 rośliny. Całość w oprawie kosztuje tylko 5 fr. 50 ctm., czyli prawie 2 rb. 20 k.

S. Makowiecki.

✱

Do określania roślin w języku polskim istnieją następujące podręczniki:

Dr. J. Rostafiński. **Przewodnik do określania 1000 roślin** (z ilustracjami) wydanie IV. Część I—tekst, część II—ryciny. razem rb. 1.20.

F. Werminiński. **Flora Królestwa Polskiego**, podręcznik do wycieczek z licznymi drzeworytami (wyd. T. O. W.). rb. 1.75

W. Tański. **Świat roślin** (zawiera klucz Lamarka) 2 tomy w opr. rb. 1.—

M. Arctówna. **Botanika na przechadzce**. 2 części rb. 1.20

— **Kwiaty wiosenne**. Atlasik rozkładany z rycinami barwnymi rb. 2.00

— **Rośliny europejskie**. Atlasik jak wyżej w druku

W języku niemieckim:

Dr. O. Wünsche. **Anleitung zum Botanisieren**, wydanie IV z 245 rycinami. M. 4.—

Redakcja.

✱

Storczyk pluskwiany — *Orchis coriophora* L.

Bulwy okrągło jajowate; łodyga dość wiotka, cokolwiek wydrążona, okryta liśćmi na całej przestrzeni. Liście równowazkie, lancetowate, obejmujące łodygę. Kwiaty drobne, liczne, zebrane w równy kłos, barwy rudawo czerwonej o nieprzyjemnej, pluskwianej woni. Przykwiatki lancetowate o jednej żyłce, długości załazni, lub dłuższe. Listki okwiatu lancetowate, sklepisto-stulone. Warzka trzyklapkowa, zwisła, klapki zaokrąglone, środkowa trochę dłuższa; brzegi warzki purpurowe, środek oliwkowo-zielony, podstawa biaława, czerwono nakrapiana. Ostroga skrzywiona, odstająca, długości połowy załazni.

Kwitnie w czerwcu.



Storczyk pluskwiany (*Orchis coriophora* L.).

Waga spotykał go w okolicach Łomży; Berdau w okolicach Puław, Ojcowa i Warszawy; Błoński pod Warszawą; Twardowska w Szemetowszczyźnie. Co się tyczy stanowiska, podawanego przez Berdaua dla Kazimierza, to opracowując jego florę—nie znalazłem tego storczyka, pomimo, że zwracałem szczególną uwagę na odnalezienie roślin już przez innych autorów dla Kazimierza podawanych.

„Ziemia“

K. Sztejnbock.

Crinum Powellii.

W № 29 „Ogrodnika“ zamieszczony jest wyczerpujący opis hodowli doniczkowej roślin cebulkowych rodzaju *Crinum* i dołączony rysunek kwiatów odmiany *Crinum Powellii*.

W uzupełnieniu powyższego artykułu pozwalam sobie nadmienić, o czem zapewne

nie wszyscy koledzy ogrodnicy wiedzą, że *Crinum Powellii* wytrzyma nasze zimy pod starannem nakryciem w gruncie.

Przy hodowli gruntowej najważniejszym warunkiem jest głębokie sadzenie, gdyż płytko posadzone cebule marzną. W tym celu wykopujemy w miejscu sadzenia w łokciowych odstępach dołki na łokieć głębokie i zaprawiamy je żyzną ziemią z dodatkiem domieszki grubego piasku; w tych dołkach sadzimy olbrzymie, parę funtów wagi mające cebule tak głęboko, żeby ziemia pokrywała całą cebulę na kilka cali. Sadzimy w miejscu słonecznym i podlewamy podczas upałów tak obficie, żeby woda doszła do głęboko zapuszczonych korzeni.

Istnieją dwie odmiany tej pięknej rośliny: *Crinum Powellii roseum* o kwiatach różowych, i *Crinum Powellii album* o kwiatach białych. Obydwie są ładne i warte hodowli. Cebule zakwitają zwykle dopiero w drugim roku; w pierwszym roku kwitną tylko niektóre egzemplarze.

W naszych ogrodach *Crinum Powellii* rosną od dwóch lat. Podczas ostatniej zimy przez zapomnienie w jednym miejscu nie były wcale nakryte, a pomimo tego przetrzymały dobrze.

Najodpowiedniejszą porą sadzenia jest wiosna.

Wincenty Hoser.

Przetwory.

Soki. Owoce, przeznaczone na wyrób soków, powinny być dojrzałe. Porzeczki obrane z gałązek, wiśnie bez ogonków.

Soki przysposabia się rozmaitymi sposobami. Ugotowanie ładnego, klarownego, aromatycznego, nie za słodkiego, a trwałego soku, jest zadaniem dość trudnem. W aptekach robią soki fermentowane; są one dobre, klarowne, ale drogie.

Soki fermentowane. Owoce opłókać, odsączyć, zmiażdżyć i wycisnąć. Sok zlać w naczynie nowe kamienne lub porcelano-

we, nakryć płótnem, postawić w temperaturze pokojowej na dni 8, aby przez fermentację części pektinowe się wydzieliły. Na kwartę soku wziąć półtora funta cukru kryształu, rozpuścić go mieszając, sok na wolnym ogniu zagotować i zesumować. Gorący sok wlewać w czyste ogrzane butelki, korkować parzonymi korkami, zalać pakiem i nalepić etykiety. Najczęściej robi się sok fermentowany z porzeczek, który w ten sposób przygotowany, nie galarecieje.

Sok malinowy niefermentowany. Na 10 funtów malin 3 łyty kwasu cytrynowego w proszku.

Maliny, gniotąc i mieszając, posypać kwasem. Rzadki, wyparzony barchan lub płótno przywiązać do nóg odwróconego stołka, podstawić miskę, wylać masę i pozostawić ją przez 24 godziny w chłodnym miejscu. Na kwartę ściętego płynu wziąć półtora funta drobnego kryształu, mieszając go w soku rozpuścić, poczem doprowadzić do wrzenia, zebrać szumowiny, wlewać gorący w ogrzane butelki, korkować, lakować i nalepić etykiety.

Pozostały gąszcz przetrzeć przez sito; na funt miazgi wziąć $\frac{3}{4}$ f. cukru i wygotować na marmeladę.

Soki i powidła z czarnych wisien. Owoc opłókać, wydrążyć, włożyć w miskę od smażenia konfitur i na wolnym ogniu, potrząsając kilkakrotnie — zagotować. Płyn, który wiśnie z siebie wydadzą, odcedzić przez płótno. Na kwartę soku wziąć półtora funta cukru, mieszając rozpuścić go, sok zagotować, zesumować, gorący nalewać w ogrzane butelki, korkować, zalać pakiem i nalepić etykiety. Pozostałe wiśnie zważyć; na funt owoców wziąć $\frac{3}{4}$ f. cukru, zagrząć powoli, poczem smażyć mieszając, aż masa stężeje do gęstości powideł; wtedy nałożyć ją w garczki kamienne, a gdy przestygną — zalać pakiem.

Powidełka te są doskonałe do nadziewania pączków.

Konfitura z czarnych wisien. 4 f. wisien, 4 f. cukru, kwarta wody.

Wiśnie opłókać, odsączyć i wydrążyć. Cukier zalać gorącą wodą, mieszając zagotować, zesumować, a potem wysadzić na

gęsty ulep. Włożyć wiśnie i na wolnym ogniu, potrząsając smażyć 30 minut.

Ostudzone konfitury nakładać w słoiki i zalewać pakiem.

Konfitura z wisien zalewana. Zamiast od razu smażyć owoc, można zalewać go syropem, przez co wiśnie lepiej kształt kuliści zachowują.

Wydrążone owoce zalewa się gęstym, ciepłym syropem, drugiego dnia zlewa ulep z wisien, wygotowywa i zalewa powtórnie. Trzeciego dnia w zlany gorący syrop kładzie się wiśnie i smaży 15 minut.

Kompot z czarnych wisien. 4 f. wisien, 2 funty cukru, pół kwarty wody.

Cukier zalać wodą, rozpuścić i zagotować, włożyć wydrążone wiśnie i gotować 10 minut. Funtowe kompotjerki wypłókać gorącą wodą, wytoknąć spirytusem, napełnić kompotem, wytrzeć starannie brzegi i zalać dokładnie pakiem.

L. Henikowska.

Przechowywanie ogórków w stanie świeżym.

Podczas miesięcy zimowych gospodynie często odczuwają brak świeżych jarzyn. Często obowiązek przyrządzania konserw, a zwłaszcza zabezpieczania produktów ogrodowych w stanie świeżym, bywa wkładany na barki ogrodnika — sądzę więc, że niejeden z kolegów skorzysta z przepisu przechowywania ogórków w stanie świeżym.

Ogórki na mizerję zimową zbiera się w końcu lipca, albo w początku sierpnia, gdyż wtedy są najzdrowsze i najdородniejsze, i z pośród nich wybiera zielone, ale dojrzałe. Zwykle ogórki obiera się starannie, pozostawiając na nich tylko korzonek, ja jednak wolę ich nie obierać, gdyż pozostają jędrniejsze i zachowują wygląd świeżych.

Do przechowania ogórki układam w garnku kamiennym warstwami i każdą z nich przesypuję bardzo obficie solą. Ilości jej ściśle określić nie mogę, w każdym razie

użyć jej należy bardzo wiele, a nadmiaru niema potrzeby się obawiać.

Po posypaniu solą warstwy wierzchniej zawiązuje się garnek papierem woskowym albo pęcherzem, ażeby zabezpieczyć możliwie od dostępu powietrza, i wynosi się naczynie do piwnicy, lub chłodnej spiżarni. Do użytku trzeba ogórki moczyć w zimnej wodzie około 6 godzin, zmieniając ją póty, póki nie przestanie być słona. Następnie kraje się ogórki w plasterki i zaprawia, jak zwykle, octem, oliwą lub śmietaną. Solić takiej mizerji nie trzeba. W smaku nie różni się ona niczem od przygotowanej ze świeżych ogórków.

Zygmunt Kaczorowski.

Kronika bieżąca.

— **XI Zjazd przyrodników i lekarzy w Krakowie.** Zjazd ten, o którym kilka razy wspominaliśmy na łamach „Ogrodnika“, bezpośrednio ogrodnictwem się nie zajmował. Możemy jedynie zaznaczyć rezolucję najbliższej nam sekcji botanicznej i rolniczej, która uprasza stałą delegację zjazdów, aby dążyła do: a) zabezpieczania zabytków przyrody od zniszczenia a nawet uszkodzenia, b) umożliwienia rychłego i dokładnego zbadania i opisanja kraju pod względem przyrodniczym, c) zapoznawania kół ludności i młodzieży z zabytkami przyrody w kraju naszym i koniecznością ich ochrony.

Z zadowoleniem stwierdzamy, że „Ogrodnik“ od początku postępuje torami, które obecnie wykreśliło tak liczne zgromadzenie najwybitniejszych mężów nauki; że stara się on zadość uczynić potrzebie, przez nich uznanej. Poparcia na tej drodze szukamy u naszych Czytelników i u całego ogółu społeczeństwa polskiego, miłującego przyrodę ojczystego kraju.

S.

— **Z plant krakowskich.** Założone w XVIII stuleciu planty krakowskie otaczają miasto zielonym pierścieniem. Stopniowo upiększane i rozszerzane, zamieniły się planty w letni salon historycznego miasta, a w naszych pojęciach związały się z niem, w jedną wspólną nierozdzielalną całość. Kraków bez plant nie byłby sobą.

Niestety — planty kurczą się. Na budynki prywatne zajęto znaczne obszary u wylotu plant na Wawel i przy końcu ulicy Gertrudy. Obecnie

projektuje się rozszerzenie kosztem plant ulicy Dunajewskiego, Basztowej i wylotu ulicy Szewskiej. Część terenu zajął teatr miejski wraz z otoczeniem, a oprócz tego bezustanne zakusy na całość plant zdradzają kawiarnie i inne tym podobne zakłady.

Ale plantom grozi nie tylko kurczenie się co do obszaru, lecz i co do powietrza. Dawniej okalał planty wieniec pól, łąk, ogrodów i niewielkich miasteczek, jak Kleparz, Stradom i t. p. Rozpościerał się z plant rozległy i malowniczy widok, urozmaicony młynami, strumykiem i szeregami małych domków. Dziś wznoszą koło plant coraz to wyższe gmachy. Rośliny na tem cierpią: iglaste, dla braku powietrza i obfitości dymu i sadzy, giną i muszą być usuwane; liściaste nędznieją, chorują, przedwcześnie tracą liście; a trawniki żółkną i miejscami wysychają. Nie pomagają tu najenergiczniejsze wysiłki personelu zarządu ogrodów miejskich pod kierunkiem znanego z gorliwości inspektora B. Maleckiego, którego umiejętność i pracowita ręka niezatarte pozostawia ślady.

Towarzystwo ochrony piękności Krakowa energicznie broni tej ozdoby starożytnego grodu. Niedawno obroniło planty przed inwazją kawiarni przed Muzeum Czartoryskich — teraz wystąpiło przeciw wznoszeniu w ich sąsiedztwie „drapaczów nieba“. Ale wysiłki jednej instytucji nie wystarczą; całości takiego skarbu winno bronić całe społeczeństwo, występując pismem, mową, czynem i ofiarą.

Przydałaby się plantom jeszcze niejedna ozdoba w postaci bram wchodowych, studzien tryskających kryształowym wód strumieniem, ław kamiennych artystycznie wykonanych, różanek, zasobnych w liczne odmiany królowej kwiatów — i innych artystycznych lecz kosztownych dodatków.

Ale cóż począć, kiedy niema na to funduszków. Wszak to nie zagranica, tylko rdzennie polski, stary podwawelski gród!

S.

— **Święto matek — Mothers Day.** Tytuł ten zadziwi może czytelnika, przyzwyczajonego spotykać w „Ogrodniku“ tylko opisy roślin, ich hodowlę, lub też sprawozdania z towarzystw ogrodniczych. Ale Dzień Matek (Mothers' Day), jak to amerykanie nazwali, ma wielki związek nie tylko ze czcią i wspomnieniem matki, lecz i z kultem kwiatów, sądząc więc, że nie przekraczam zadania pisma wzmianką o nowem i sympatycznym święcie. Przemyślni i pracowici, ale i bardzo obowiązkowi amerykanie, dają tem świętem jeszcze jeden dobry przykład staremu światu.

Panna Anna Jarvis z Filadelfji, po stracie swej ukochanej matki, postanowiła nie tylko czcić jej pamięć osobiście, ale zachęcić jak najszerszy ogół do święcenia pamięci matek. W tym celu proponuje obrać jakiś specjalny dzień, i w dniu tym nosić na sobie kwiat albo przez matkę ulubiony,

lub też w jakiśkolwiek sposób przypominający matkę, a jednocześnie, o ile możliwe, protegować i hodować ten kwiat stale. Ze zwykłą amerykańską energią, rozpoczęła panna Jarvis swoją propagandę i przez namowy, odczyty, pisma, meetingi w krótkim czasie zainteresowała i pozyskała dla tego projektu nie tylko prywatne kółka, ale całe instytucje, a nawet rządy stanów. W kraju, gdzie najbardziej czony wielki Washington nic bez porady i zachęty matki swej nie rozpoczął; gdzie słynny Lincoln zwykł był mawiać, że czemkolwiek jest i czemkolwiek być może, to tylko matce swej zawdzięcza — w kraju takim myśl panny Jarvis odrazu wcieliła się w czyn, w narodowe prawie święto.

W wielu stanach, gubernatorowie*) za pomocą odpowiednich proklamacji oznaczają dzień tej uroczystości, która zajęła poważne miejsce obok obchodzonych już świąt społeczno narodowych: 1) dnia ogłoszenia niepodległości, 2) dnia dziękczynnego, w którym każdy bez względu na wyznanie, dziękuje w swej świątyni za dary Boże, 3) dnia dekoracyjnego, w którym każdy z kwiatkiem, z wiankiem, z koszem, lub nawet wozem kwiatów, dąży na cmentarz, aby tam uczcić pamięć bliskich i obcych, stronników i wrogów — już w grobach spoczywających. Teraz dzień matek — mothers' Day, będzie już czwartym takim świętem.

Jak dzień ten się już zaznacza, mamy dowód w kilku tegorocznych proklamacjach; gubernator ze stanu Nebraska tak mówi: „Myśl urządzenia święta matek nie jest wcale czczym sentymentalizmem; przeciwnie, jest to prawdziwy rozkwit najbardziej praktycznego i szlachetnego uczucia, jakie kiedykolwiek mogło powstać w sercu człowieka — hołd dla miłości matki jest uznaniem praw matki, a to uznanie wiedzie do miłości bliźniego, kraju i Boga“. Gubernator stanu Virginia głosi: „Żadne państwo nie jest większe, niż jego matka“. Gubernator stanu Arizona zapytuje: „Czyż jest większa kobieta na ziemi, niż własna matka?“, a gubernator z Montany tak postanawia: „Wszelkie usiłowanie dodania jakiegokolwiek klejnotu do korony macierzyństwa, będzie miało moje największe uznanie i sympatię“.

Tak więc odczuli to w Ameryce. A my, polacy, mogąc śmiało z ręką na sercu przyznać, że matki nasze były zawsze pierwszymi i w przywiązaniu i rezygnacji i poświęceniu — czyżbyśmy nie mogli choć w tym względzie naśladować amerykańców?

Baczkuryn.

Leon Humnicki.

*) Gubernator jest obieralnym naczelnym reprezentantem rządu w każdym stanie, wszystkie zaś stany posiadają bardzo szeroką autonomję i stanowią pewien rodzaj państwa w państwie; są one tylko połączone ściłą Unją w Stany Zjednoczone, pozostające pod naczelnym kierownictwem Prezydenta.

Sprawozdanie z Tow. Ogrodniczego Częstochowskiego.

W dniu 9 lipca r. b. odbyło się miesięczne ogólne zebranie członków T-wa Ogrodniczego pod przewodnictwem p. Wojciechowskiego, wiceprezesa Towarzystwa.

Postanowiono urządzić wycieczkę w celu zwiedzenia plantacji nasion w Miechowie, jak również i wieś Topolę w pow. miechowskim. Na organizatorów tej wycieczki wybrano pp.: Stanisława Sochaczewskiego, J. Wieczorka, I. Binerta i W. Wojciechowskiego. Nadto w sklepie Tow. Ogr. będą przyjmowane zapisy na wycieczkę do Miechowa. Termin wycieczki: 28 lipca, w piątek. Ogólne zebranie uchwaliło zawiadomić członków komisji rewizyjnej, ażeby w dniu 16 lipca r. b. zgłosili się do p. S. Sochaczewskiego, celem opracowania sprawozdania z działalności Towarzystwa za ubiegłe półrocze.

P. W. Wojciechowski wygłosił pogadankę o krzyżowaniu roślin, przyczem dawał wskazówki, jak tworzyć nowe odmiany warzyw i kwiatów, odpowiednie do gruntu i klimatu naszego kraju. Serdecznie też przyjęto pogadankę profesora Cyranowicza o pszczeniectwie.

Zarząd prosił p. Cyranowicza o złożenie programu przyszłych pogadań o pszczeniectwie.

Członek Sekretarz:
Stanisław Sochaczewski.

Sprawozdanie z zebrania miesięcznego Koła Zwierzynieckiego P. Z. Z. O., odbytego w dniu 4/VI 1911 r., w Zamościu.

Zebranie zagał sekretarz Koła, p. A. Dąbrowski, w obecności 11 członków. Przeczytano i przyjęto protokół z zebrania poprzedniego, odbytego w d. 7 maja r. b. w Zwierzynku. Przedewszystkiem przeczytano przypomnienie ważniejszych robót w ogrodach w czerwcu.

Następnie przewodniczący zaproponował zużycie czasu pozostałego na zwiedzenie ogrodów, należących do członków Koła, lub przez nich prowadzonych.

Z powodu niepogody ograniczono się tym razem do zwiedzenia tylko jednego

ogrodu, dzierzawionego przez członka Koła, p. Michała Bejgiełłę, w którym przedstawiał się nam niezbyt wesoły widok z powodu zupełnego zniszczenia krzaków agrestu przez mączniaka (*Sphaerotheca mors uvae*).

Drzewa owocowe w tym roku mają też wygląd chorowity z powodu pojawienia się mszyc popielatych na jabłoniach i śliwach, na czereśniach zaś i wiśniach mszyc ciemnych, w dodatku duża ilość jabłoni jest оголоcona z liści, które skręcają się i opadają wraz ze zwiedniętymi owocami.

Następne zebranie postanowiono odbyć we Florjance, w celu zapoznania większości członków z prowadzeniem na większą skalę szkółek owocowych ozdobnych i leśnych, znajdujących się tam i pozostających pod zarządem prezesa Koła, p. Fr. Fejfra.

Gruszki (Jakubówki)	2.00—4.00
„ Jedwabnice	2.00—3.00
„ winiówki	—4.00
„ pomarańczówki	—2.00
Jabłka komputowe (Borowinka czyli Charlamowskie niedojrz.)	1.60—2.00
Czereśnie zagr. za pud	5.00—7.00
Czereśnie krajowe za pud	4.00—14.00
Wiśnie szklanki rosyjskie za pud	—1.50
Jagody czarne pud	—2.00
Porzeczki	2.50—4.40
Agrest	2.00—6.00
Morele zagr.	—9.00
Śliwki zagraniczne pud	2.50—3.00
„ Jerozolimki	—8.00
Winogrona taszkienckie	8.00—12.00

Redakcja.

CEDULA TARGOWA

za tydzień ubiegły.

Ceny hurtowe jabłek za pud:	Rb. k.
Papierówki krajowe za pud	—3.00
Jabłka taszkienckie: Astrachańskie białe pud	—8.00
Ceny hurtowe warzyw:	
Pietruszka pud	—6.00
Chrzan zagran.	3.00—6.00
Pory wybór I za kopę (młode)	—2.60
„ „ II	2.00—2.20
Ziemniaki amer. za korz. (260 f.) młode	2.00—2.30
„ różne	—2.50
Pieczarki za funt	0.40—0.75
Szczaw pud	0.80—1.00
Szpinak	0.80—1.30
Groch (strączki)	1.30—2.00
Rzodkiewka za kosz 1/4 korca	0.65—0.70
Kalafory grunt. za kopę wyb. I	2.00—4.00
„ „ „ „ II	0.75—2.00
Buraki młode pęczków kopa	1.30—2.00
Pietruszka młoda pęczków kopa	2.00—2.60
Marchewka	1.80—2.00
Koperek	—2.00
Salata gruntowa	—0.60
Kalarepa	—1.50
Kapusta świeża	2.00—2.50—3.00
Ogórki za kopę (ruskie i zagr.) za 100	0.80—3.00
„ krajowe kopa	—2.00
Fasolka młoda pud	—2.00
Pomidory zagr. pud	—2.50
„ odeskie pud	—3.20
Selery pęczków kopa	—3.00
Cebula gruntowa kopa	2.40—3.00
Brzoskwinie	12.00—14.00

Opinię co do działania opryskiwaczy

(patrz „Ogrodnik“ № 27, str. 451)

nadesłali:

p. Fr. Siwecki — *Austria, Favorite*.

Ostateczny termin nadsyłania spostrzeżeń upływa z dniem 1 października r. b.

ODPOWIEDZI REDAKCJI.

P. St. Jastrzębski. Prawdopodobnie chodzi o torf do hodowli doniczkowej roślin, czyli tak zwany prosek otwocki. Kantor firmy znajduje się w Warszawie przy ul. Wierzbowej № 11. Bela miału, wagi około 5 pudów, kosztuje rb. 2.50; z obszyciem w rogozę i kosztami ekspedycji rb. 3.30. Przy transportach wagonowych opakowanie odpada.

P. J. Niedźwiecki. Odpowiedzi wyczerpującej udzieli organizator i kierownik wycieczki, p. S. Tylicki, po powrocie do Warszawy.

P. L. Humnicki. Zapytanie, dotyczące podziału owoców, jako nie nadające się do poddania dyskusji publicznej, przesłaliśmy bezpośrednio odpowiedniemu referentowi.

P. Fr. Siwecki. Adres, firmę fabryki i zwięzły opis suszarni podała w swym artykule o suszeniu p. L. Henikowska — № 28, str. 477.

P. T. Andrusiewicz. W № bieżącym tekstu ogłoszenia zmienić nie zdążyliśmy. Uczynimy to w następnym.

Notatnik terminowy.

Polski Związek Zawodowy Ogrodników.

W piątek, d. 28 b. m., o g. 8 wiecz., odbędzie się zebranie nadzwyczajne dla członków P. Z. Z. O. w lokalu własnym — Złota 7.

Porządek dzienny obejmuje:

- 1) Sprawozdanie z zebrania poprzedniego.
- 2) Sprawozdania z kół prowincjonalnych.
- 3) Sprawozdanie z biura pośredn. pracy.
- 4) Komunikaty Zarządu.
- 5) Pogadanka p. J. Maciejewskiego „O hodowli brzoskwiń i wina pod szkłem“.
- 6) Skrzynka pytań.
- 7) Wolne wnioski.
- 8) Losowanie roczników „Ogrodnika Polskiego“.

W niedzielę, d. 30 b. m., odbędzie się wycieczka zawodowa dla członków P. Z. Z. O. do zakładu W-go St. Zaleskiego w Targówku. Punkt zborny przy stacji tramwajowej na końcu ul. Stalowej, o g. 3-ej pp.

Komunikat.

Zarząd T. O. W.

ma zaszczyt przypomnieć, że

Członkowie T. O. W.

którzy opłacili składkę za rok bieżący,
mają

bezpłatny wstęp na koncerty

orkiestry Teatru Wielkiego w ogrodzie Bagateli, za okazaniem biletu członkowskiego na rok 1911.

Od Administracji.

Administracja „Ogrodnika“ za-
wiadamia, że wstrzyma wysyłkę pis-
ma tym przedpłatnikom, którzy do
dnia 15 sierpnia r. b.

nie wniosą prenumeraty
za II-gie półrocze.

Do wszystkich właścicieli ogrodów.

W № 20 „Ogrodnika“ Zarząd T. O. W. odwołał się do wszystkich właścicieli ogro-
dów, którzy gotowi są przyjąć praktykantów
początkujących, z gorącą prośbą o nade-
ślanie swych adresów i warunków do kan-
celarii—Warszawa, Bagatela 3.

Do Zarządu T. O. W. puka wciąż lic-
niejszy zastęp kandydatów, poszukujących
praktyki, ze wszystkich sfer społecznych,
Towarzystwo zaś stoi bezradne, bo na ode-
zwę swą do tysięcy właścicieli ogrodów
w Polsce, otrzymało zaledwie 3— wyraźnie
trzy odpowiedzi:

Nosków pod Kaliszem — zakład dla kształcenia
w ogrodnictwie kobiet, pod kierunkiem pań Hey-
manówny i Mayznerówny. Opłata 25—40 rb. mie-
sięcznie.

Kempina pod Rawą—praktyka dla mężczyzn i ko-
biet pod kierownictwem St. Brzóska. Opłata rb. 80
miesięcznie.

Chmielówek pod Ostrowcem — zakład ogrodniczy
Fr. Siweckiego. Praktyka bezpłatna.

Czy naprawdę młodzież polska nigdzie
więcej początków ogrodnictwa nauczyć się
nie może?

Zarząd T. O. W.

Treść № 30 „OGRODNIKA“.

Ogrodnictwo jako sztuka — A. Jachondowicz.

Kabaczki — N. A. S.

Lipcówka barwna — J. Maciejewski.

Sumak woskowy — T. R.

Rozmnażanie róż z sadzonek — R. Kozłowski.

Z piśmiennictwa — St. S.

Poradnik praktyczny.

Spostrzeżenia z praktyki: O agrecie—W. Kimeklis;

Przechowywanie zrazów w butelkach — Fr.
Siwecki.

Rzadkie rośliny — S. Makowiecki; Storczyk plus-
kwiany — K. Szejnbok.

Crinum Powelli — W. Hoser.

Przetwory — L. Henikońska

Przechowywanie ogórków w stanie świeżym —
Z. Kaczorowski.

Kronika bieżąca.

Sprawozdania z posiedzeń.

Ceduła targowa.

Odpowiedzi Redakcji.

Notatnik terminowy.

Komunikat, informacje, reklamy i ogłoszenia.

Przedpłata za „Ogrodnika“ wynosi rocznie: bez dodatku naukowego kwartalnego **rb. 5.—**, z dodatkiem **rb. 7.—**.

Przedpłata zniżona dla: Członków miejscowych T. O. W., Członków Polskiego Związku Zawodowego Ogrodników, Instruktorów rolniczych, Nauczycieli szkół ludowych, Kółek i Spółek rolniczych — wynosi **rb. 4** — rocznie, a z dodatkiem **rb. 6** — rocznie. Dla Członków zamiejscowych T. O. W. — **rb. 3** — rocznie, a z dodatkiem **rb. 5** — rocznie.

Przedpłatę przyjmuje Administracja „Ogrodnika“ — Warszawa, Bagatela 3, tel. 31-50, oraz: **Bracia Hoser** — Al. Jerozolimska 59 * **„Ogrodnik Polski“** — Warecka 14 * **C. Ulrich** — Ceglana 11 * **P. Salinger** — Nowy Świat 65 * **Biuro Polsk. Związku Zawod. Ogrodników** — Żłota 7.

Ceny ogłoszeń w „Ogrodniku“:

Cała strona **rb. 16.—**; $\frac{1}{2}$ strony **rb. 9.—**;

$\frac{1}{4}$ strony „ **5.—**; $\frac{1}{8}$ „ „ **3.—**;

$\frac{1}{16}$ „ „ **1.75**; $\frac{1}{32}$ „ „ **1.—**.

Przy powtarzaniu odpowiednie ustępstwa.

Ogłoszenia na pierwszej stronie okładki o 50% drożej.

„ „ ostatniej „ kolumnie tekstu } o 25% droż.

Ogłoszenia drobne za wiersz petitowy jednoszpaltowy 10 kop.

Marginesy na okładce liczy się za $\frac{1}{4}$ strony.

Za załączniki pobierana będzie opłata po **rb. 10** od tysiąca i kosztu przesyłki pocztowej ($\frac{1}{4}$ kop od egzemplarza wagi do 1 łuta).

Przy cofnięciu ogłoszenia, którego druk rozpoczęto, uiszcza się połowę pozostałej należności. Ogłoszenia przyjmuje Administracja „Ogrodnika“ (Bagatela 3) od godz. 10—2 pp. i 4—7 w.

O powoływanie się na ogłoszenia w „Ogrodniku“ przy czynieniu zakupów uprzejmie prosi
Administracja.

Wydawca **Piotr Hoser**.

Redaktor odpowiedzialny **St. Schönfeld**.

Budowa Ciepłarni 81.62.2

całkowicie z konstrukcją zewnętrzną i wewnętrznymi urządzeniami; okna inspektowe, skrzynie belgijskie i t. p.

==== Katalogi ilustrowane na żądanie. =====

Ogrzewanie centralne mieszkań i urządzenia sanitarne St. Czuprykowski i S-ka

Biuro Techniczne i Warsztaty Mechaniczne
Warszawa, Wspólna 79, tel. 28-15.

W Łodzi przy ul. Piotrkowskiej № 16, w podwórzu, po **20 Stycznia 1911 r.** otwartą została filja **składu nasion L. JASIŃSKIEGO** z Łęczycy, istniejącego od 1870 roku. Filja, jak i skład główny, sprzedają nasiona: drzew, pastewne, warzywne, kwiatowe i w. in., oraz cebule i kłącza kwiatowe. Cenniki na żądanie bezpłatnie.

Uwaga! Gdyby zaszła potrzeba zmiany lokalu filji, to w swoim czasie zawiadomienie rozesłane będzie. 10.52.30

Kto chce mieć ciepłe i suche mieszkanie
niech zastosuje do pieca patentowany ulepszoney ogrzewacz

WULKAN

Oszczędności opału przeszło 50%. — Nadaje się do wszelkich składów, magazynów, restauracji, cukierni i t. d.

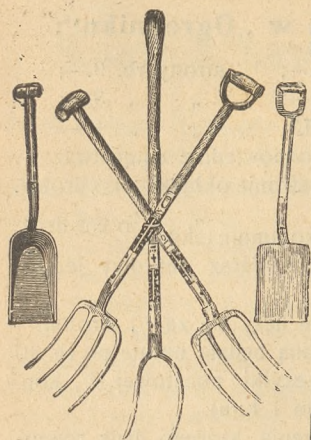
Prospekty i cenniki na żądanie.

Dr. Ludwik ZIELIŃSKI,

Warszawa, Mazowiecka № 4, telef. 53-62.

WYSTRZEGAĆ SIĘ PRZESTARZAŁYCH KONSTRUKCJI!

Adres telegraficzny: **«KABEL» 752.30**



Kosiarki amerykańskie, Kosy i sierpy

DRUT KOŁOZASTY na parkany

Swidry do ziemi.

Noże i Nożyce ogrodowe. **Łopaty, Grabie, Widły.**

Cechy i Numeratory do znaczenia drzew.

POLECAJĄ

Krzysztof Brun i Syn

w Warszawie, plac Teatralny.

55.16.15

ULE

i przybory pszczelnicze

K. Mieszkowski

w Warszawie, **Nowy-Swiat № 27,**

Cenniki wysła się bezpłatnie.

67

GOTUJ NA ZAPAS

w **Konserwatorze Wecka lub Rexa**

Podręcznik do sterylizacji jarzyn, owoców,
soków oraz wszelkich artykułów spożywczych

L. Henikowskiej

Do nabycia w księgarni „Hiż i Turkuł“, Kra-
kowskie-Przedmieście 9.

66

Zakład Ogrodniczy

A. SIEDLECKI

założony w roku 1880.

Sklep Krakowskie Przedmieście 7, tel. 13-84,
Ogrody własne Mokotów, Grodzka 2, tel. 15-84.

Wielka hodowla roślin doniczkowych, Artystyczne wy-
konanie wszelkich robót bukieciarskich i dekoracyjnych jak:
Ubieranie kościołów, salonów, sal restauracyjnych, przyozda-
bienie balkonów. Zakładanie ogródków i t. p.

Oryginalne przybranie roślinami i kwiatami balkonu w Tow. Ogr.
Warsz. Bagatela 3, jest dziełem naszej firmy.

80.26.4