

zety (ryc. 1). Kwiaty tworzą kwiatostan groniasty. Pęd kwiatonośny jest ulistniony i dorasta do 60 cm wysokości. Kwiaty są duże, 6—7 cm średnicy, o dość długiej, wybrzuszonej rurce. Korona dwuwargowa barwy ciemnoróżowej, przechodzącej w czerwoną, w gardzieli żółta, czerwono nakrapiana. Górna warga dwułatkowa, dolna trójłatkowa (ryc. 2). Pręciki cztery, załącznia górna. Kielich o łatkach odstających. Owoc-torebka.

W warunkach naturalnych jest to bylina, u nas występuje jako roślina dwuletnia.

*Rehmannia* swym pięknem zwróciła uwagę ogrodników, którzy otrzymali z niej liczne odmiany ogrodowe.

Nasiona *Rehmannia angulata* wysiewamy w maju do doniczek, w których pielęgnujemy je w ciągu pierwszego roku. Na zimę umieszczamy w zimnej szklarni, a w maju roku następnego wysadzamy do gruntu, gdzie zakwita w lipcu-sierpniu. Wymaga ziemi liściowej z domieszką piasku.

*Rehmannia* może ponadto być uprawiana jako roślina pokojowa. W tym przypadku należy ją wcześniej wysiewać i przechowywać w mnożarce. W warunkach tych zakwita w marcu.

BARBARA BOCHENKOWA

## MARTYNIA

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Warszawskiego

Rośliny z rodzaju *Martynia* L. (rodzina *Martyniaceae*) pochodzą z Ameryki tropikalnej i subtropikalnej. Nazwę swą otrzymały od nazwiska profesora z Cambridge Johna Martina, żyjącego w latach 1699—1768. *Martynie* wprowadzono do Europy w 1915 roku.

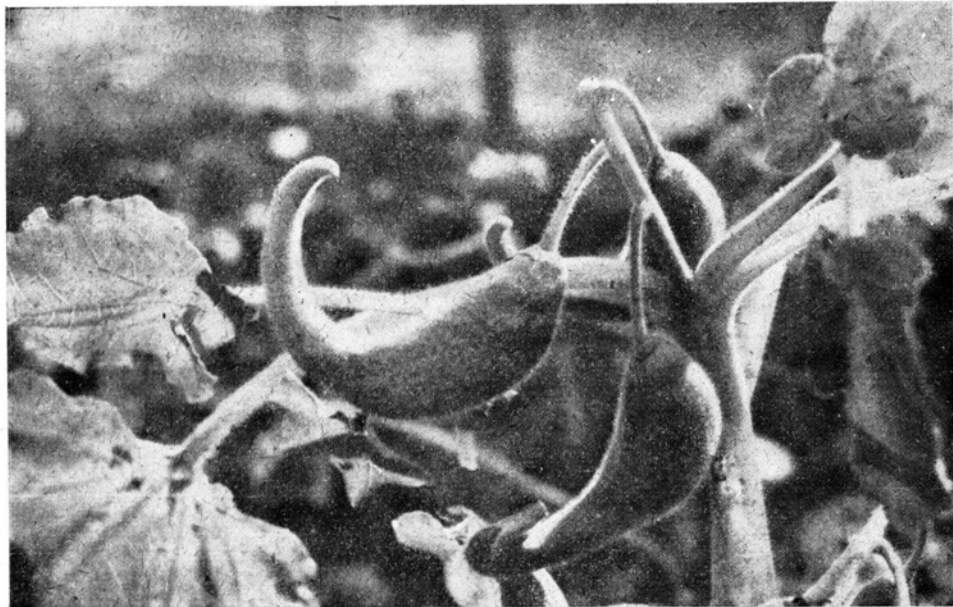
Rodzaj *Martynia* L. obejmuje 9 gatunków, z których 2 uprawiamy w Ogrodzie Botanicznym UW; są nimi *Martynia proboscidea* Glox. i *Martynia lutea* Lindl.

*Martynia proboscidea* pochodzi z Luizjany. Jest rośliną roczną, 30—60 cm wysoką, o pędach grubych, widlasto rozgałęzionych. Liście są długoogonkowe, naprzemianległe, od 10—30 cm średnicy, w nasadzie sercowate, tępe i przeważnie całobrzegie. Kwiaty 3,5—5 cm średnicy są w gardzieli żółte, o łatkach czerwono nakrapianych, natomiast łątka środkowa ozdobiona jest purpurowym kreskowaniem. Kwiaty zebrane są w szczytowe grona. Cała roślina jest gruczołowata, miętko owłosiona i odznacza się intensywnym, niezbyt przyjemnym zapachem. Owocem jest torebka.

*Martynia lutea* pochodzi z Brazylii. Różni się od poprzednio opisanej

tym, że liście o brzegach ząbkowanych, ułożone są przeważnie naprzeciwległe. Korona zielonkawa po zewnętrznej stronie, od wewnątrz jest żółcisto-żółta. Cała roślina, a zwłaszcza kwiaty odznaczają się bardzo przyjemnym zapachem. W czasie kwitnienia obserwujemy u martynii ciekawe zjawisko ruchu płatowych znamion słupka.

Po przekwitnięciu martynia nie traci uroku dzięki swym efektownym i oryginalnym owocom. Są to liczne i duże torebki o charakterystycznym pokroju. Szerokie u nasady, wyciągnięte są na szczycie, tworząc rodzaj od-



Ryc. 1. Owoc *Martynia proboscidea* Glox.

wróconej, spłaszczonej gruszki z długim ogonkiem. Zewnętrzne zielone i mięsiste perikarpium w czasie dojrzewania pęka i odpada w formie dwóch płatów. Sucha torebka otwiera się od szczytu, tworząc dwa haki podobne do siekaczy słonia, stanowiące dzięki swej twardości doskonałe przystosowanie do zaczepiania się o skórę zwierząt. Powierzchnia torebki jest albo pokryta kolcami — u *Martynia lutea*, albo siatkowato rzeźbiona, jak u *Martynia proboscidea*. Wewnątrz torebki jest jedna albo pięć komór, wypełnionych nasionami.

Dla uzyskania w naszych warunkach dojrzałych owoców trzeba nasiona martynii wysiewać wcześnie, tj. w pierwszej połowie lutego, do doniczek. Wysiewamy po 3 nasionka i doniczki umieszczamy w szklarni o przeciętnej temperaturze 16—18°C. Kiełkują po upływie 3—4 tygodni. W maju wysadzamy wraz z bryłkami ziemi na wybrane miejsce. Powinno ono być sło-

neczne i ciepłe, o podłożu żyznym, ale lekkim i przepuszczalnym. Nasiona martenii zachowują siłę kiełkowania przez 3—4 lata.

Wydaje się, że zbyt mało uwagi poświęca się dotychczas marteniom, tym dekoracyjnym i bardzo pod względem biologicznym interesującym roślinom.

MARIA KALICKA

### OBSERWACJE NAD PLENNOŚCIĄ BULWEK CIBORY JADALNEJ (*CYPERUS ESCULENTUS* L.) W ZALEŻNOŚCI OD GLEBY

Ogród Botaniczny Uniwersytetu Warszawskiego

W numerze 3 (1955 r.) «Biuletynu Ogrodów Botanicznych» J. Teleżyńska podała szereg cennych informacji dotyczących cibory jadalnej. W Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Warszawskiego ciborę uprawia się od 1955 r. na działkach użytkowym i lekarskim. Podstawą do tej wzmianki są również obserwacje, dokonane na terenie jednego z pracowniczych ogrodów działkowych w Warszawie.

W 1958 r. notowano następującą średnią temperaturę maksymalną w okresie wegetacji cibory: w maju 21°C, w czerwcu 21°C, w lipcu 25°C, w sierpniu 23°C, we wrześniu 19°C. Na glebie ciężkiej, gliniastej<sup>1</sup>, przy stosowaniu podlewania deszczownikami w okresach suszy — otrzymano przeciętny plon z rośliny 60 bulwek o średniej wadze 0,5 g każda. Plon maksymalny wyniósł 138 bulwek z rośliny. Na marginesie należy wspomnieć, że bulwki były wysiane do doniczek w pierwszych dniach kwietnia w szklarni w temperaturze  $\pm 20^\circ\text{C}$ . Siewki wysadzono na miejsce stałe 20 maja. Cibora uprawiana w glebie piaszczystej z dużą domieszką próchnicy, zwiększyła przeciętny plon bulwek dwukrotnie (120 bulwek z krzaka), w przypadku zaś uprawy w próchnicznej ziemi ogrodowej, głęboko przepuszczalnej, o dość wilgotnym podłożu, jeden z działkowców w r. 1958 uzyskał zbiór 610 bulwek z rośliny.

Czy i w jakim stopniu daje się zauważyć wpływ typu gleby na skład chemiczny bulwek cibory — własnych danych, niestety, podać nie możemy. Temu tematowi poświęca osobny artykuł J. J. Samokisz w Biuletynie Głównego Ogródu Botanicznego w Moskwie, wydanie A. N. ZSRR. W artykule tym potwierdzają się obserwacje Ogródu Botanicznego UW o ujemnym wpływie gleb ciężkich, mało przepuszczalnych, na plonowanie *Cyperus*

<sup>1</sup> Odkrywka: warstwa próchniczna, słabo odcinająca się od głębszej warstwy wynosi około 23 cm, od 23 cm do 75 cm leży warstwa szara z pewną zawartością próchnicy, od 75 cm do 105 cm warstwa brunatna, gliniasta.