

- Krotoska T., 1961. Obserwacje fenologiczne w *Querceto-Carpinetum Medioeuropaeum*. Tx. 1936 i w *Querceto-Potentilletum Albae* Libb. 1933 w Wielkopolskim Parku Narodowym. Prace monograficzne PTPN nad przyrodą Wielkopolskiego Parku Narodowego pod Poznaniem, t. III, z. 6. Poznań.
- Łastowski W., 1948. Masowe obserwacje fenologiczne i ich zadania i wykonanie. Rocznik Nauk Rolniczych, t. 51. Poznań.
- Łastowski W., 1948. O systematycznych badaniach ekologiczno-fenologicznych w kraju. Sprawozdania PTPN za I i II kwartał, 1948, Poznań.
- Łastowski W., 1951. Podział roku na fenologiczne sezony. Prace Komisji Nauk Rolniczych i Leśnych, PTPN, t. IX, z. 4. Poznań.
- Łukasiewicz A., 1967. Uwagi o gatunkach wskaźnikowych dla wyznaczania fenologicznych pór roku. Wiadomości Botaniczne, t. XI, z. 2. Warszawa.
- Szafer W., 1922. O fenologicznych porach roku w Polsce. Kosmos 47. Warszawa.

LUDMILA KARPOWICZOWA

BAOBAB — *Adansonia digitata* L. W OGRODZIE BOTANICZNYM UW

Łacińską nazwę rodzajową nadano baobabowi dla uczczenia wybitnego botanika francuskiego Michała Adansona (1727—1806), który w życiu swym odbył liczne podróże po Afryce.

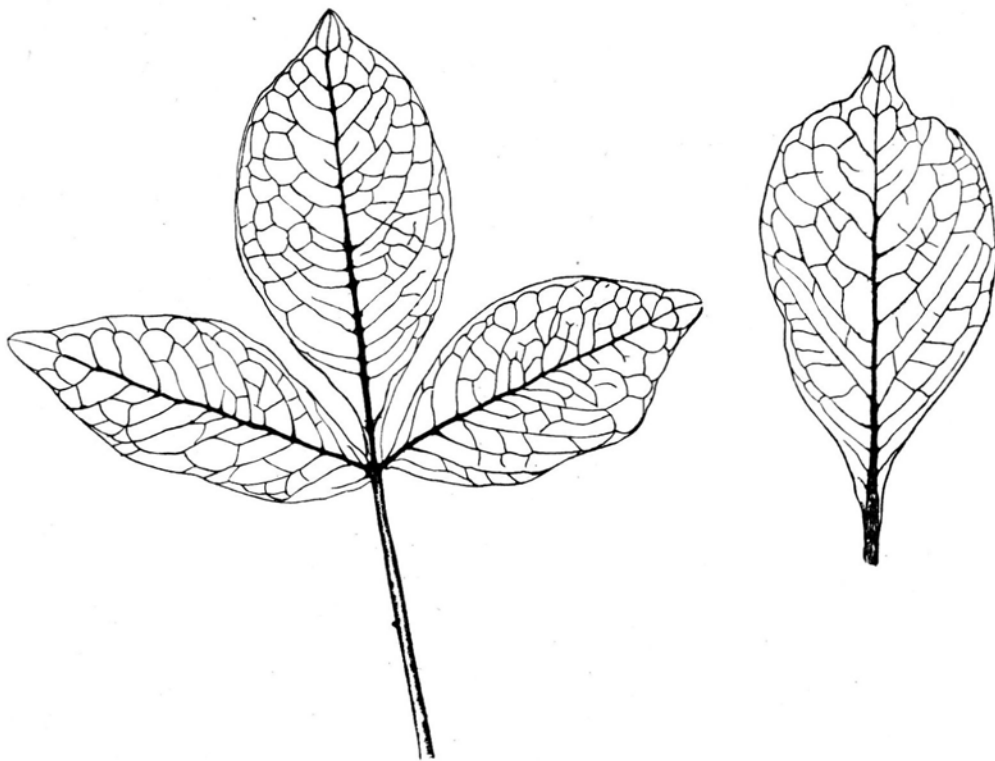
Ze względu na niezwykle grubość pnia, osiagającą w obwodzie nieraz 30 m, przy stosunkowo niedużej wysokości drzewa (12—18 m), wiek baobabów (*Adansonia digitata*) do niedawna obliczano na tysiące lat. Dokonywane jednak ostatnio pomiary wskazują, że przeciętny wiek baobabów wynosi 500 (do 1000) lat.

Adansonia digitata występuje pod następującymi nazwami: angielskimi — Asses bread, Sour gourd, Baobab tree, Bread fruit tree, Creal of tartar, Cremor tartboom, Monkey bread; francuską — Pain de singe; włoską — Albero di mille anni; tureckimi — Baobab ağ, Maymun ekmeği ağ; arabskimi — Bawbâb, Baobab, Homera, Hujed, Tebeldi; wschodnio-afrykańskimi — Alimesera (Massai), Mbuju (Kisuaheli), Mpera mupele (Wanyamwesi), Boki (Fulbe), Dadie (Asante), Kelle (Kratshi), Kuka (Haussa); w Abisynii — Dima; w Liberii — Sackwi-mbauwi; w Nigerii — Baobab, Ose, Oshe, Usi (Benin); w dawnych koloniach portugalskich — Calabaceira, Imbondeiro, Imputerio, Molambeira, Mowana, N'bondo; w Senegal — Aloo.Gouit; w Sierra Leone — Sackwimbauwi (Mendi), Shajo, Ungari (Timani); w Indiach — Anai-puliya-koy, Churee-chentz, Gorukh-chentz, Hathi-khatyan; w Bombaju — Gorak-haamili; w Brazylii — Iciboicica.

Liście u młodych osobników nie podzielone, później palczaste 3—5—7-dzielne (ryc. 1); kwiaty białe, dekoracyjne, zwisające, duże, o średnicy ok. 15 cm, o pręcikach zrośniętych do połowy swej długości w rurkę, o purpurowych pylnikach, o słupku 5—10-komorowym i znamieniu o tylu promieniach ile jest komór. Owoce

w kształcie ogórka osiągają długość 45 cm; nasiona, ułożone w nich wielorzędowo, mają kształt nerkowaty i są barwy czarno-brunatnej.

Drewno baobabu bardzo lekkie, porowate, gąbczaste znajduje zastosowanie m. in. w rybactwie przy sporządzaniu np. pływaków do sieci, przy budowie łodzi itp. Z łyka kory, osiągającej dużą grubość, uzyskuje się bardzo mocne włókna, wykorzystywane podobnie jak włókna juty albo też służące do wyrobu papieru.



Liście młodego okazu baobabu (*Adansonia digitata* L.) Rys. J. Szober

Owoce są chętnie spożywane; z ich mącznistego miąższu robi się obecnie lemoniady i smaczne zupy; dawniej zaś wysuszony i sproszkowany miąższ używano do produkowania leku przeciw czerwonce, gorączce itp. Nasiona zawierają 38—63% żółcistego, jadalnego oleju, nie ulegającego niemal jęlczeniu; poza tym w stanie sprasowanym używane są one jako karma dla bydła.

Baobaby, rosnące w afrykańskich sawannach, przez większą część roku, tzn. w okresie suszy, stoją w stanie bezlistnym, w pozostałych, natomiast, miesiącach pokrywają się masą liści i kwiatów.

W warunkach szklarniowych baobab nie może być oczywiście rośliną ani imponującą swymi rozmiarami, ani ozdobną, ale ze względu na to, że ma on niewątpliwie

znaczenie dydaktyczne — sprowadziliśmy jego nasiona z Ogródu Botanicznego w Legonie (Ghana). Otrzymaliśmy zaledwie parę nasion, które wysiano 15. X. 1963 r. do ziemi próchnicznej z dodaniem gliny, z zapewnionym drenażem. W chwili pisania tej notatki (styczeń 1969 r.) okaz nasz ma wysokość 173 cm, obwód jego pnia przy szyjce korzeniowej wynosi 7,5 cm.

LITERATURA

- Bailey L. H., 1935. The Standard Cyclopedia of Horticulture. New York.
 Bärner J., 1943. Die Nutzhölzer der Welt. B. 3, Berlin.
 Chittenden F. J., 1951. Dictionary of Gardening. Oxford.
 Engler A. u. Prantl K., 1895. Die natürlichen Pflanzenfamilien. Leipzig.
 Nicholson G., Mottet S., 1892—93. Dictionnaire pratique d'horticulture et de Jardinage. Paris.
 Schmidt G. A., Marcus A., 1943. Handbuch der tropischen und subtropischen Landwirtschaft. B. I. Berlin.

LUDMILA KARPOWICZOWA

Laelia gouldiana RCHB. F. I *Oncidium kramerianum* RCHB. F. W KOLEKCJACH OGRODU BOTANICZNEGO UNIWERSYTETU WARSZAWSKIEGO

Ozdobą każdej kolekcji storczyków jest niewątpliwie, różniąca się nieco od innych gatunków tego rodzaju, lelia Goulda, najbardziej zbliżona do *Laelia autumnalis* Ldl. Ojczyzną tej pięknej rośliny jest Meksyk.

Niżybulwy lelii Goulda są podłużnie-jajowate, węższe na szczycie, lekko bruzdkowane, niosące dwa liście. Liście wydłużone, skórzaste, zwężające się ku górze, 16—18 cm długie, 2,5—3 cm szerokie.

Na pędzie kwiatostanowym, osiagającym długość 45 cm, wykształcają się 3 (5—8), luźno ułożone kwiaty o barwie szkarłatno-czerwonej, niekiedy o odcieniu fioletowym; wielkość ich wynosi 7,5—8 cm. Warzka jest trójdzielna, jej boczne łatki są tępe, krótko-jajowate; środkowa zaś szeroko-romboidalna, zazwyczaj ciemniej zabarwiona, o lekko pofalowanych brzegach, u nasady jasnożółta. Płatki wąskie, eliptyczne, zastrzone, w górnej części faliste; działki jęczyczkowate, na czubku zastrzone.

W szklarni Warszawskiego Ogródu Botanicznego lelia Goulda kwitła w grudniu; czas kwitnienia w literaturze podawany jest: listopad, styczeń, zima.

Ze storczyków, zasługujących na szczególną uwagę — należy niewątpliwie wymienić motylnik (*Oncidium*).

Motylnik Kramera, bardzo zbliżony do *Oncidium papilio* Ldl., różni się jednak od tego ostatniego m. in. drobniejszymi, bardziej okrągłymi niżybulwami, ogólnie