

51093

1926 JÚL. 11

1. szám.

Kecskemét, 1926. július 1.

III. évfolyam.

1-2. 4-6.

KECSKÉMETI SZŐLŐSGAZDA

Előfizetési ára:
Egész évre . . . 20,000 K.
Egy példány száma 2000 K.

Laptulajdonos: a „Szőlősgazdák Egyesülete“

Felelős szerkesztő: **Hajós Gyula.**

Kiadó: **Pirovits Gyula** egyesületi titkár.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
III., Széchenyi-tér 6. szám.
Telefon: 289.

Az olvasóhoz!

A kecskeméti szőlősgazda régi vágya teljesül lapjának újra életrehívásával. A háború előtt kedvenc lapja volt ez a szőlősgazdáknak és kertkedvelőknek, de a nagy felfordulásban azonban ez is szünetelt.

Most amikor a súlyos gazdasági viszonyok között a szőlősgazdák a gyümölcs-termesztésünk fellendítése érdekében mindent megakarnak tenni, szükség van erre a lapra, mely szócso, összekötő kapocs lesz közöttünk, mert az összefogás erőt, tudást jelent. Senkisésem elég önmagának, mindnyájan kölcsönből élünk tudás tekintetében!

Amidőn tehát üdvözljük szőlősgazdáinkat és régi olvasóközönségünket, arra kérjük őket, hogy fogadják saját lapjukat régi szeretetükbe és közérdekű írásaikkal, kérdéseikkel, tanácsaikkal minél gyakrabban keressenek fel minket, hogy a szőlősgazdákat és kertkedvelőket érdeklő minden útmutatást közölhessük.

Szerkesztőség.

A szőlómoly.

Írta: **Szöllőssy József.**

Folyó hó 18-án, a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete a csemegeszőlő értékesítés tárgyában értekezletet hívott egybe. A duna-tisza közü szőlőket tekintetbe véve, a kérdés megkezdéséül tartom időszerűnek — mert szerény véleményem szerint addig — míg ép, egészséges csemegeszőlő nincs, nem lehet értékesítésről beszélni. Hogy addig egészséges csemegeszőlőnk ez évben nem lesz, azt bizonyítja a szőlómoly által a fürtökben tett 25—50% kártétel.*

*) Hála Istennek nem mindenütt van így. Szerk.

A mult napokban Kecskeméten egy boltban vagyok, jönnek be kisebb szőlősgazdák és kérnek zöld port. — Mennyit kérdi a kereskedő: úgy 2 hektónyira, mondja Ő, mi sem természetesebb minthogy a kereskedő minél többet ad el, annál több a haszna s adott neki 50 dekát 28 helyett. Tehát sem azt nem tudta a boldogtalan, hogy mit vesz, — sem azt, hogy mennyire van szüksége. Így áll a Duna—Tisza közén a kártékony rovarok elleni védekezés.

Tudtuk-e 1907. év előtt, hogy még a szőlő is férges lehet? nem bizony. Ismertünk férges almát, szilvát, cseresznyét, de férges szőlőről még az öregapánk sem hallott.

Megjött az új veszedelme a szőlőnek, 1907-ben még csak kis mértékben, de 1909-ben már úgy május elején az apró szennyes pillékek milliárdjai repkedtek, úgy délután 4 órakor a tókék körül, a mely lepkék 2 hét alatt a szőlő legnevesebb része, a fürt körül lepetéztek s elpusztultak. Utána következő 2 hét múlva azt láttuk, hogy a virágzani kezdő fürtjeink pókhálószerű szövetekkel van bevonva s ha szétfeszítjük a hálót találunk benne egy fürtön 5—6 vörös vagy fekete fejű igen picike kis kukacot, amely a virágzás előtt is virágzásban levő kis szemeket kifurta és megette, úgy, hogy alig marad egy fürtön 5-6 szem.

Addig mig csak a peronoszpóra ellen verekedtünk meg voltunk valahogy, de most itt az új veszedelem, rovar alakjában, amely veszedelme- sebb a sáskánál, mert ezt nem lehet hengerezni.

Mi az az édes jó Istenem, szaladtunk a min- cs rovarokat irtó vezérkari főnökhöz, József a rovar-állomás vezetőjé- egy segítsen — mentsük a menthetőt. Le terepszemlét tartani, mint hadvezérhez illik meg csináltuk a haditervet a gyalázatos rágcsáló n. Megállapítottuk, hogy mivel a moly éjjeli lepke s a világosságot igen szereti, a tókék közé kirakott mécsesekkel kell összefogdosni s elpusztítani, ámde ez is úgy ér valamit, ha minél sűrűbben van kirakva, vagyis holdankint legalább 10 mécses

EGYETEM
SZEKES
KÖNYVTÁR

553

II

EGYETEM KÖNYVTÁR
SZEKES.
POLYÓRATOK
1933/3617-450

teszünk, így aztán nálunk az 500 holdra kellett volna 5000 mécses. Nem kell mondanom, hogy mi munkát ad 5000 mécsnek este a meggyújtása, reggel az eloltása, a tálcák friss vízzel való ellátása stb., stb. (Folytatjuk.)

Körte termesztés Kecskeméten.

Írta: Guóth Miklós.

A körte nagybani termesztése — nyugodt lélekkel állapíthatjuk meg — egyik legjövődolgozóbb ága lehetne gyümölcsstermesztésünknek; jobban fizethetne mint azt sokan gondolják, igaz viszont az is, hogy erre következtetni a kecskeméti körte termesztés multja és jelenlegi helyzetéből nem igen lehet.

Tudnivaló ugyanis, hogy a környék szőlőiben kevés a körtefa, sokkal kevesebb semhogy tervszerű eljárásról — amint ez a barack és almánál igenis fennál — beszélni lehetne.

Én sem erre támaszkodom, amikor lapunk megjelenésével mindjárt ezzel a kérdéssel kívánok foglalkozni és igyekszem egyes fajták nagybani termesztésére a termelőközönség figyelmét ráterelni, hanem egyes megfigyelésekre és gyakorlati tapasztalatokra.

Röviden óhajtom csak sorra venni azokat a dolgokat, amelyek ezzel a kérdéssel szorosán összefüggnek.

Általánosságban helytálló az a felfogás, jobban mondva tény az, hogy a körte nem szereti a száraz, meleg éghajlatot, nem kedveli a könnyű, homokos talajokat, amelyek sokkal hamarabb és erősebben felmelegsznek, mint a középkötött fekete, méginkább a dunántúli vagy erdélyrészi kötött anyag és mérsékelt melegségű vagy éppen hideg talajok, amiket a körte igen kedvel. Hasonlóképpen a talaj minősége és éghajlati igények tekintetében ugyancsak állnak az almára vonatkozólag és ime mégis mit tapasztalunk, mit látunk Kecskeméten?

Azt ugyebár, hogy mégis vannak körtefánk, melyek a mi kitűnő homoktalajainkon is jól diszelenek, gyümölcsaik egészségesek, jól kifejlődnek, a fák majdnem évenként kitűnő termést adnak s ami mindig a legfontosabb nekünk, végeredményben igen jól jövődolgoznak is.

Megjegyzendő itt, hogy főként nyári fajták azok amelyeket ez ideig Kecskeméten sikeresen termesztettünk. Senkise higye azonban, hogy ezért nálunk őszi vagy téli körtét nem éppen olyan jó sikerrel leszünk képesek termesztetni.

Az érdeklődők közül sokan azt fogják most kérdezni, hogy halljuk hát „melyek azok a jól jövődolgozó, ránk nézve értékes, piacos, úgynevezett pénzes körtefajták?!

Akik t. olvasóink közül behatóbban foglalkoznak körtetermesztéssel, hacsak 10—20 darab fájuk van is, nagyobb részben tudni fogják, melyik fajtákra kell rámutatnunk.

Nos tehát ilyen elsősorban az úgynevezett „Árpával érő körte“, a „Kálmán körte“, a „Nyári Vilmos körte“, kisebb mérvben a „Guyot Gyula“ „Clapp kedvence“, továbbá a „Diel vajkörte“, itt ott még a kivénülésben levő, de kiválóan elsőrendű „Izambert körte“, természetesen csaknem valamennyi — a kecskeméti régi jó szokás szerint — nem a fenti pomológiai nevek alatt, hanem különféle helyi elkereszteléssel s ezzel aztán kés is vagyunk.

Igen, mert a többi értékes fajtából már csak különös passzióból ültetett egyet-kettőt néhány rajongó gyümölcsbarát. De nem is az itt a baj, hogy kevés fajta lesz természetesen, sőt egyedül ez a helyes irány, amit mindenkinek aki még nem így jár el, követnie kell, hanem ott van a baj, hogy léteznek nálunk még be nem vezetett, extra-prima fajták, amelyeknek gyümölcsseit tiszszerte magasabb áron tudnánk értékesíteni, persze csak úgy ha ültetnénk belőle s így elérnénk rövid 10—12 esztendő alatt, hogy ebből a kiváló gyümölcsnemből is vagontételek gurulnának Budapesten át a külföld metropolisaiba.

A fentebbi körtefajták ismertetését jelen cikkem keretébe beilleszteni nem tudom, csak arra hívom fel még a figyelmet, hogy van egy igen értékes körtefajta a többi közt, amit Kecskemét még nem ismer, pedig ezt egy szomszéd alföldi városban Kiskunhalason hihetetlen jövődolgozóssággal termelik és ez az úgynevezett „Kiefer körte.“

Folyt. köv.

Közgyűlés.

A Kecskeméti Szőlősgazdák Szövetkezete ezúton értesíti tagjait, hogy folyó hó 30-ára összehívott alapszabályokat módosító rendkívüli közgyűlés, a tagok csekély száma miatt megtartható nem volt s így az e tárgyban tartandó újabb rendkívüli közgyűlés július hó 8-án, csütörtökön d. e. 11 órakor, a tagok számára való tekintet nélkül megtartatik.

Az Alföld gyümölcsstermesztésének jövője.

Írta: HAJÓS GYULA.

A gyümölcsstermesztése a jövő! Tudja, látja ezt minden szőlősgazda, aki a gyümölcskereskedelmet figyelemmel kíséri. Az az óriási méretű akció, amelyet a gyümölcsexport terén az utóbbi időben az állam, a vasút, a Mezőgazdasági Kamara stb. kifejt, lelkes megmozdulásra kell hogy serkentsen mindnyájunkat. Bátran mondhatjuk, hogy biztosabb tőkebefektetés ma nincs, mint a gyümölcsöseinket karba hozni, valamint újabb gyümölcsösöket telepíteni. Fel lelkes munkára, mert a gyümölcsstermesztése a jövő!

Sajnálattal láthatjuk, a fővárosi s más piacokon a külföldi, sőt amerikai gyümölcsöket helyett, hogy a mi gyümölcsünkkel hódítanánk a külföldön is, pedig gyümölcsfákból nekünk erdeink vannak. Nem is azért jut az amerikai gyümölcs el hozzánk, mintha az jobb volna a mienknél, de az a kereskedelemnek megfelelően osztályozva, helyesen csomagolva kerül piacra. A gyümölcsstermesztés körüli teendőkhöz össze kell fogni mindannyiunknak, az egyöntetűséget kell meghonosítani nekünk is, mert csak akkor vehetjük fel a versenyt és csak így győzhetünk.

Melyek tehát ezek a teendők? Itt is, mint a legtöbb helyen az volt a baj, hogy a sokféle, jórészt idegen fajták után kapkodtunk, melytől arra vezetett, hogy a mi ősfajtáinkat elhanyagoltuk. A külföldi, vagy nem a vidéknek megfelelő gyümölcsfajták nagyrésze az itteni klímát nem szeretik, azok itt nem teremnek jól, vagy a betegségek s ellenségekkel szemben nem eléggé ellenállóak. A sokféle, más más időben érő gyümölcsfajta egy házi kertbe való, ahol a család részére minden időben van érett gyümölcs. De aki jövedelmet akar ebből látni, az kevés fajtát, de azt tömegesen termelje, mert a kereskedő is jobban el tudja helyezni a nagytömegű, egyöntetű, egyforma gyümölcsöt. Az ilyen ügyes, tapasztalt termelő a jól válogatott, osztályozott gyümölcsseivel a legmagasabb árakat is el tudja érni.

Minden vidék termelje az éghajlatának és talajviszonyainak megfelelő fajtákat, a többit hagyja ki. Példát vehetünk a Stájer termelőktől, hol a megfelelő gyümölcsfajták tenyésztési határait is betartják és típusgyümölcsöket termelnek. A kereskedelem így megtalálja a neki megfelelő

árút waggontételekben s azt ő is jobban el tudja helyezni.

Igazságtalan volnék, ha örömmel meg nem állapítanám, hogy az utóbbi években igen sokan ezeket a nagy elveket követik is és a jó példa követésre is talál. Lelkes gyümölcsészeink itt már megállapították a nagyban termesztendő fajtákat, a Tüköralmát (Nyári fontos) a kecskeméti vajalmát, a husvéti rozmarint, Téii piros pogácsát, a körösi üvegmeleggyet (helyesebben Pándy üvegmeleggy) a kajszinbarackot stb., de mindenki tudja, hogy ezzel nem tettünk eleget, mert a gyümölcsfák betegek, pusztulnak, vagy rosszul teremnek stb., tehát egyéb tennivaló is van. A barackfáink, is veszendőben! Világhírű büszkeségünkre nagyobb súlyt kell helyoznunk. Évente nagy százaléka pusztul ki barackfáinknak és nincs megfelelő pótlás. Miért pusztul? Hol a hiba? Egymást érik a kertészeti és gyümölcsészeti szaklapjainkban a közlemények a nagyfontosságú kérdés felderítésére, ugyanakkor én is utánna néztem e kérdésnek. Én persze nem az élettani okokat kutattam, hanem ásóval a kezemben a barackfák alanyait vizsgáltam. Kibontottam minden talajon néhány ősbarkfát s kétségkívül megállapítottam, hogy a legnagyobb, legegészségesebb fák a közönséges duránci (magbanemváló Bódi) szilvákon élnek. (Doctor szilvának is hívják, mert doktort kell hívni ahhoz aki ebből sokat eszik, olyan beteg lesz. Tehát ennek a kérdésnek a barack termesztés nagyfontosságú ügyének megoldása véleményem szerint elsősorban a helyes alanyra való oltáson múlik. Érleljük meg e szilvákat tehát a fáján, gyűjtsük meg s mint alanynak alkalmas magot — biztos tudomásom szerint — összevásárolják a faiskola tulajdonosok. (Ide vonatkozó hirdetését következő számunkban közöljük.) Sok olyan értéktelen futóhomok területünk van, amelyet a szőlőn kívül kajszibarackfával lehetne beültetni és jövedelmezővé tenni. Jólét ütne tanyát az Alföldön, ha a gazdaközönség a kevés fáradsággal járó s az itt jó sikerrel termesztendő barackra helyezné a fősúlyt, amely mindig nagy kiviteli gyümölcsünk lesz. A barack csak a lapos, vizesebb helyet nem szereti, ezenkívül minden talajon diszlik és terem.

A meggy, cseresnye, alma és szilva mind nagy jövedelmezőséget biztosít. Almából a fent említettekén kívül a Török Bálint is érdemes a nagybani termesztésre. Ne Arany párménezzünk. Ez nem idevaló fajta. Körtét csak keveset termeljünk, azt is inkább a nyáriakat és alacsonyabb

törzsön, vagy védett helyen, mert a nyár végén itt el nem maradó szelek leverik azt. A nyári almákat és körtéket azért ajánlom itt inkább termesztésre, mert míg a tiroliak gyümölcsökkel meg nem érkeznek a bécsi és más piacokra, addig ezekkel jó árat tudunk elérni. A dinnyét is figyelembe kell venni. Addig míg nincs dinnye, a nyári gyümölcs (alma) jól megy, a dinnye azonban (augusztus 15—20-tól) lever mindent, hátterbe szorít minden más gyümölcsöt. A nyári gyümölcsök termesztését tehát ne mellőzzük a téliével szemben. A nyári gyümölcsökért igaz, hogy látszólag kevesebbet kapunk, de ha meggondoljuk, hogy a nyári gyümölcsök, — melyek jóleső korai bevételt képeznek a későbbi kiadások fedezésére — egyenletesebben, minden évben teremnek és sok kicsi sokra megy — végterményben amidőn a télieket eltartva — azok mennyisége romlás — apadás stb. folytán bizony sokkal kevesebb lesz mint az elrakott mennyiség, a két bevételt a mérleg serpenyőjébe téve, nem tudom a bevétek nem lesznek-e egyenlők.

Ennyi előny mellett ha még meggondoljuk, hogy a nyári gyümölcsökkel az almamoly egy ivadékát semmisítjük meg, ismételten azt ajánlom, hogy termeljünk télieket is, de nyáriakat is. A nyári gyümölcsök termesztésével az egészséges tömegélelmezés nagyfontosságú kérdésének megoldását is elősegítjük. Nincs egészségesebb, mint a friss gyümölcsfogyasztás. „Egyél mindennap almát s távol tartod házadtól az orvost” mondja az amerikai közmondás.

(Folyt. köv.)

Július havi teendők a gyümölcsösben és szőlőben.

A hullott gyümölcsöket naponta gondosan összeszedjük s a földbe mélyen leássuk, hogy a kukacok elpusztuljanak.

Az alma és körtefákat 1 százalékos rézgalic oldattal permetezzük meg, a permetező folyadékba keverjük fél kgr. Arzolat is. A gyümölcsök így a Fusicladiumtól és férgesedéstől mentesek lesznek, feltéve ha az előző védekezési utasításokat is gondosan végrehajtottuk.

A diófákról télen elfagyott ágakat, valamint az egyéb okból levágandó hajtásokat ilyenkor nyessük le (Zöldmetszés).

Szőlőben.

A sok esőzés miatt többször kell permetezni. A rézgalic oldathoz fél kgr. Arzolat is keverjük a rágó rovarok, hernyók, főként a molykárók ellen. A molyfogó mécsesekről meg ne feledkezzünk! A szőlő gyommentes legyen, mert a gyomos szőlőben nyirkosabb a levegő s a peronospora ilyen helyen jobban szaporodik. Ugyanez okból a hajtások felkötözése is haladéktalanul megtörténjen.

A szőlőhajtások a legfelső fürt fölött 4 levélre visszakurtítandók, kivéve az, amelyek a töképtelések céljából döntés bujtásra meghagyatnak.

Szőlőiskolára nagy gondot kell fordítani, tisztántartani és permetezni.

Minden ügyében, bajában forduljon tanácsért Szerkesztőségünkhöz, ahol készséggel nyújtanak felvilágosítást.

A kerti termények helyes csomagolásáról és vasúti szállításáról.

(A m. kir. földmivélségi miniszter kiadványából.)

A láda-, illetőleg rekeszcsomagolás szükségessége és előnyei.

A kerti termények értékesítése, ha csak nem közeli vásárokon, piacon történik, ahová a termelő maga viszi el gyümölcsét, zöldségét, sok gondosságot kíván. A termelő a közeli piacra kosarakba vagy más edényekbe rakva viheti terményeit, ott eladja azokat és a kiürült kosarakat stb. ismét hazaviszi, hogy utóbb megint használhassa azokat.

Ha azonban az értékesítés nagyobb távolságon történik, ha vasutat, postát kell igénybe vennünk, akkor már különös gondot kell fordítani a termények szedésére, osztályozására és csomagolására.

Ami a szedést illeti, gondunknak kell lenni arra, hogy a termény megfelelő érettségben kerüljön learatásra. A gyümölcsöt, különösen ha nagyobb távolságra kell szállítani, nem fogyaszt-

tásra, hanem szedésre érett állapotban kell csomagolnunk. Szedésre érett állapotúnak akkor tekintjük a gyümölcsöt, ha kocsánya a fától könnyen leválik.

A szedés lehetőleg borus, hűvös időben történjék, száraz állapotban. Ha nyári napon szedjük a gyümölcsöt, csomagolás előtt engedjük pl. egy éjszakán át lehűlni, mert a nagyon megmelegedett gyümölcs, ha azonnal ládába rakjuk, a benne felhalmozott hő folytán hamarabb fullad be, romlik el, mint az a gyümölcs, amely szellős helyen éjszakán át némileg lehűlt. Ez a magyarázata annak is, hogy miért nem jó a nyári melegben a piacon órákon át hevert gyümölcsöt azon mód ládába csomagolni.

Mivel egy-egy fa termése nem egyszerre érik, ne szedjük le egyszerre a termést. Ha csak 1—2 túlertt gyümölcs kerül a csomagba, ettől elromolhatik az egész, főleg ha több napig tart, amíg a gyümölcs a fogyasztóhoz kerül.

A gyümölcsöt kézzel kell leszedni a fájáról. Általános szabály, hogy a gyümölcsöt szárával kell leszedni, ami alól csak a kajszibarack és őszibarack kivétel, mert ezeknél nem kell ügyelni arra, hogy a szár a gyümölcsön rajta maradjon. A leszedett gyümölcsöt ne dobjuk, hanem óvatosan fektessük a szedőedénybe és onnan a gyűjtőedénybe. A szilvánál ügyeljünk arra, hogy a hamvassága megmaradjon.

A szedés a fán alulról felfelé haladva történjék.

A szedéshez nem túlnagy edényeket használunk. Legalkalmasabbak a kb. 10 kg. befogadására szolgáló bélelt kosarak, fából, kemény papirosból vagy bádogból készült kis sajtárok. A puhahúsú gyümölcsöket közvetlenül a szállítóedénybe szedjük, az álmát, körtét stb. ellenben külön szedőedénybe, ahonnan óvatosan a gyűjtőedényben rakjuk át ezeket.

A szedést úgy kell végezni, hogy a fát meg ne sértsük, mert ezzel a jövő terméseket veszélyeztetjük.

A zöldségfélék szedése fogyasztásra legalkalmasabb állapotban történik. A legtöbb zöldséget nem teljes érettségi állapotában szedik, mert ezeket a terményeket a fogyasztók rendszeren zsenge állapotukban szeretik. A zöldségfélék szedése is teljesen száraz időben végzendő és lehetőleg csak akkor kezdjük meg a szedést, ha a harmat (később a dér) már felszikkadt. Fontos, hogy a felszedés alatt zöldségeink meg ne sérüljenek, mert a sérült zöldségnek sokkal csekélyebb a piaci

értéke. A felszedett zöldséget ne halmozzuk azonnal össze, mert könnyen megfullad, hanem száraz, szellős helyre vigyük, ahol vékony rétegekbe elteregtetve megszikkadhat.

Az értékesítés szempontjából nagyon fontos szerepe van a termények osztályozásának. Jó áron csak osztályozott, tehát egyforma gyümölcsöt lehet eladni. Az osztályozásnak még az a nagy előnye, hogy jól csomagolni csak egyforma nagyságú gyümölcsöt lehet, mert csak ezek az egyforma gyümölcsök csomagolhatók szorosan, ami a törődés elkerülése végett szükséges.

Általánosságban azt a gyümölcsöt soroljuk az elsőosztályúak közé, amely kifogástalan fejlődésű, féregtől, gombabetegségtől teljesen mentes és amelyet kézzel szedtünk. Az egyes gyümölcs-példányoknak a fajtajelleget (alakot, szint) kell mutatniuk.

Második osztályú az a gyümölcs, amely kisebb szépséghibákat mutat, pl. ágdörzsöléstől származó, de már behegedt foltot vagy varasodástól (*Fusicladium*) nagyon kis mértékben pecsétetes. Az idesorolt gyümölcsök a fajtajelleget nem tüntetik fel tökéletesen, tehát idevehetjük a kevésbé színesedett példányokat is.

A harmadik osztályba azokat a gyümölcsöket soroljuk, amelyek szabálytalanul fejlettek és amelyekben a *Fusicladium*-pecsétetek kétannyi számban vagy terjedelemben vannak, mint a második osztályú gyümölcsöknél. Az ezen csoportba tartozó gyümölcsök kevésbé tüntetik fel fajtajük jellegzetességeit azonban még az idesoroltaknak is féreg- és gombamenteseknek kell lenniök.

A férges gyümölcs értékesítésre nem való.

A osztályozott és osztályozás után esomagolásra kész gyümölcsöt minden portól, piszoktól igyekezzünk megszabadítani, mert fontos, hogy a csomag kibontásakor a gyümölcs tiszta legyen, eltekintve attól, hogy a földesen, piszkosan csomagolt gyümölcs hamarabb romolhatik meg.

A zöldségféléket külön és olyan rendszeresen osztályozni, mint a gyümölcsöt, nem szokás. Nagyobb távolságra csak I. osztályú zöldséget küldünk, amely osztályba a szépen fejlett, teljesen ép és egészséges példányok tartoznak. A maradék készlet II. osztályú és ezt csak közeli piacon való eladásra vagy feldolgozásra használjuk. A káposzta- és salátafélékről elküldés előtt távolítsuk el a sárguló, esetleg rohadni kezdő és hibás leveleket. A gyökérfélék és retkek megmosandók és csomókba kötendők. Piaci előkészítést azonban

egyes zöldségtermények egyáltalán nem kívánnak. Ilyenek a laboda, sóska, zöldbab, ugorka, tök, dinnye, paprika, paradicsom stb. Ezeknél csak az a fontos, hogy lehetőleg egyfajtájúak és egyenlő fejlettségűek legyenek.

A gyümölcs- és zöldség helyes szedése és osztályozása után sor kerül a csomagolásra. Az a kérdés, hogy milyen a helyes csomagolás és mik ennek az előnyei?

A kerti terményeket nálunk túlnyomóan csomagolás nélkül, ömlesztve szállították eddig és ha csomagolásról esett szó, többnyire a kosárra gondoltunk, mint csomagolóeszközre.

Nem vitás, hogy vannak kerti terményeink, amelyek a csomagolást egyáltalán nem tűrik, az is bizonyos, hogy a kosárnak, mint csomagolóeszköznek vannak előnyei, pl. az, hogy könnyű és szellős. De ugyanakkor súlyos károkat is okoznak a kosarak, mert nem elég szilárdak, könnyen elhajlanak és így törik a kényesebb gyümölcsöket. Nagy hátránya a kosár-csomagolásnak továbbá, hogy nem engedi meg a vasúti kocsit vagy egyéb szállítási eszköz jó kihasználását stb.

Mindezek a hibák a fából készült ládák és rekeszek használata esetén kiküszöbölhetők. A láda vagy rekesz helyes csomagolási eljárással alig rongálja, vagy egyáltalán nem sérti a belé csomagolt terményt és emellett ezt épen olyan könnyűvé és szellőssé lehet tenni, mint a kosarat. Ugyanakkor pedig a ládával a vasúti kocsit, hajóteret vagy egyéb járművet jobban lehet megrakni, tehát a rakodási terület jobban — szinte tökéletesen — kihasználható, különösen, ha a láda vagy rekesz egyforma méretű.

A láda és rekesz méretének egyformasága az értékesítést meggyorsítja. Ha — mint eddig — különböző alakú és nagyságú kosarakban szállítunk, akkor minden egyes csomagot, darabot külön-külön meg kell mérni, ami nagyobb küldemény esetén hosszadalmas, nagy munka. Ha ellenben a láda- (rekesz-) méretj azonos, vagyis a csomag alakja és befogadóképessége egyforma, fel-

téve, hogy a becsomagolt gyümölcs fajta és osztály szerint is ugyanaz, a viszonteladó szívesebben fogja megvenni a terményt, mert nem kell különböző alakú, nagyságú csomagokkal bibelődnie, hanem egy-két kémpróbával meggyőződik a helyes súlyról. Így gyorsabban kerül a termény a fogyasztóhoz, mi számos okból kedvező.

A gyümölcs- és zöldség csomagolására használt ládának, rekesznek olyannak kell lennie, amibe előzőleg más nem volt csomagolva. Lehetőleg tehát csak új ládát (rekeszt) vegyünk, mert a használt dohány-, fűszer- stb. láda szagát átveszi a termény és így elrontja azt. A jó gyümölcsnek az illata egyik legértékesebb tulajdonsága, amit az előbb már másra használt csomagoló láda veszélyeztet.

De ne csak új legyen a csomagolóláda vagy rekesz, hanem fonlos, hogy olyan egyszerű és könnyű, valamint olyan olcsó is legyen, hogy ez a csomagolóeszköz csak egyszeri használatra szolgáljon. A kosárban történt eddigi szállítás többek között azzal a nagy hátránnyal járt, hogy ezeket a kosarakat mindenkor sokszorosán használták tehát a cimezettől visszakövetelték és akkor azután majd minden esetben valóságos írásbeli vita, huzavona kerekedett, mert vagy hiányzott a visszaküldött kosarakból több-kevesebb, vagy pedig egynémelyiké megrongálva érkezett vissza nem is szólva arról az esetről, hogy akárhányszor összecseréberélték a kosarakat és a legtöbbben másnak a kosarait kapták vissza; — és mindezek nyomán természetesen hosszadalmas elszámolások jártak. A külföldi piacok kereskedői — nem lehet csodálni — ettől a kosárkezeléstől és elszámolástól irtóznak és egyöntetűen erélyesen vallják, hogy csak egyszeri használatra szolgáló ládacsomagolású terményeket hajlandók átvenni.

Az egyszeri használatra szánt ládát, rekeszt, mindenütt a vevővel vagy külön megfizettetik, vagy pedig a termény súlyába beleszámítják, azaz az eladás bruttó netto gyanánt történik. Mindenesetre a ládának a vevő érdekében könnyűnek kell lennie, mert rendszeren a termény súlyába beszámítva veszi; az eladó érdekében pedig olcsónak, mert egy kg.-nyi láda ára nem lehet nagyobb a belécsomagolt termény egy kg.-jának áránál.

Ez utóbbi szempontból meg kell említeni, hogy a ládacsomagolás akkor történik helyesen, ha egy-egy ladába nem rakunk túlsokat. A láda árát ugyan egy-egy kg. terményre vonatkoztatva

Minden ügyében, bajában forduljon tanácsért Szerkesztőségünkhöz, ahol készséggel nyújtanak felvilágosítást.

lényegesen csökkenteni lehet azáltal, hogy minél nagyobb ládába csomagolunk és bizonyára meg is lenne a hajlandóság arra, hogy minél nagyobb ládáknak történhessék a szállítás, csak hogy a láda nagyságának a belécsomagolt terményhez kell igazodnia. A túlnagy méretű láda megfosztja a ládacsomagolás egyik legfontosabb előnyétől, attól t. i., hogy a küldemény kisebb romlási százalékban érjen rendeltetési helyére. A csomag helyes mérete az, hogy egy-egy ládába csak annyit rakhassunk, amennyire egy-egy kifogyasztónak (háztartásnak) egyszerre szüksége lehet abból. Így a legtöbb esetben elkerülhető, hogy a közvetlen fogyasztó számára újból át kelljen rakni a terményt, ami csak annak törődését mozdítja elő. A fogyasztó ilyen kisebb csomagolású gyümölcsöt ládástól együtt vesz meg. Mindezekre gondolva az egységes méretű ládák akként vannak megállapítva, hogy azokba a kényesebb gyümölcsökből 3·5—5 kg.-nál, a jobban szállíthatókból 18—25 kg.-nál átlagosan több ne legyen csomagolható és az alább közölt szabványos ladaméretek mellett megjelöltük, hogy mindegyik ládába hozzávetőleg mennyi gyümölcs fér el.

Azzal, hogy helyesen szedett és jól osztályozott gyümölcsöt csomagolunk az egyes ládába vagy rekeszbe csupán arról gondoskodtunk, hogy küldeményünk a tartalmat tekintve legyen kifogástalan. Az értékesítés elősegítésére azonban arról is kell gondoskodnunk, hogy a csomag külsőleg is tetszetős képet mutasson. A külső szín megkedvelteti a terményt, a csomag szinte önmagát adja el, mert a vevő azt a ládát, amely jó terményt szépen csomagolva tár elé, szívesebben veszi. Gondoskodjunk tehát arról, hogy a csomag tetszetős feliratot kapjon és arról, hogy a tartalom és az, hogy magyar a termény, már kívül olvasható legyen. Az egyes gyümölcs-példányok begöngyölésére használjunk tiszta, enyvezetlen, úgynevezett kalap-papírost, amely egyforma nagyságú. Nyomjunk rá esetleg a termelő vagy kereskedő címét a gyöngyöleg-papírra, amint azt az olaszok a finomabb narancsok csomagolásánál teszik; esetleg nyomassuk rá a göngyölegül használt papírokra a belécsomagolt gyümölcsfajta nevét is, hogy a fogyasztónak módja legyen rá azt a fajta gyümölcsöt utánrendelni, amely neki izlett stb. Erről az eljárásról egyébként, amely a legkitűnőbb üzleti reklámot adja, alább még külön is tájékoztatást adunk.

A láda és rekesz, ha a csomagolás jól, tehát

bizonyos rendszer szerint és szorosan történik — amiről később még részletesen szólunk — azt a felbecsülhetetlen előnyt nyújtja, hogy a küldemény sokkal kevésbé romlik, tehát hosszabb ideig szállítható. Hogy például a ládába kifogástalanul csomagolt alma mennyi ideig és milyen távolságra szállítható, azt mutatják azok a vasúti kocsi-akmányokban hozzánk télvíz idején és tavasszal érkező tengerentúli almák, amelyeknek Kalifornia, sőt Ausztrália a termőhelyük és amelyek 4—6 hónapig vannak csomagolva, amíg fogyasztásra kerülnek. A helyes csomagolásnak ez az előnye biztosítja számunkra, hogy azokat a kerti terményeinket, amelyek természetüknél fogva a többnapos, esetleg a hosszabb idejű szállítást elbirják, távolabbi fogyasztási piacokra vihessük és ezzel a magyar termény kelendőségét fokozzuk.

(Folytatása és vége a következő számban).

Kérdés-Felelet. Adás-Vétel.

Értesítjük t. olvasóközönségünket, hogy fenti címen rovatokat nyitunk, amelynek keretében bárki szakkérdésekkel fordulhat szerkesztőségünkhöz, valamint mindenki hirdetheti eladó készleteit s a vésárló közönség is megtalálja szükségleteit, ha ezt közli velünk.

EGYESÜLETI HIREK.

Egyesületünk rendes havi választmányi ülését folyó hó 11-én tartotta meg. Választmányi ülés tárgya az alapszabályok módosítása ügyében összehívott rendkívüli közgyűlés megtartása volt. Az alapszabály módosításra, vagyis a rendkívüli közgyűlés megtartására az adott okot, hogy az alapszabályok az évi tagsági díjat 2 arany koronában állapították meg. A gazdasági viszonyok, illetőleg pénzünk konszolidálása után két arany korona tagsági díjat egyesületi tagjaink soknak tartották, ennél fogva elhatározta azt, hogy a mai viszonyoknak megfelelőleg az évi tagsági díjat egy pengőre szállítja le. Ugyanezen választmányi ülésen elhatározott, hogy a borfogyasztási adó ügyében a Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete által megindított akcióban részt veszünk. Kecskemétről egyesületünk nevében a borfogyasztási adó leszállítása tárgyában összehívott és Budapesten június hó 13-án, vasárnap délelőtt

tartott nagygyűlésen dr. Horváth Mihály és Katona József vezetése mellett mintegy harmincan vettek részt. Egyesületünk megbízásából és ennek felkérése alapján dr. Horváth Mihály választmányi tag úr szólalt fel, aki reámutatva a szőlősgazdák mai súlyos, nehéz, válságos helyzetére a borfogyasztási adó teljes eltörlését kívánta.

Ugyanezen választmányi ülés elhatározta azt is, hogy a gyümölcsszállítás érdekében átiratot intéz a közigazgatási bizottsághoz, amelyben kéri fogja azt, hogy az ősze tervezett útjavításokat mielőbb végrehajtsák és a köves utak mellett levő töltött kocsiutak jókarban tartásáról a gyümölcsszállítások jobb lebonyolítása érdekében a város gondoskodjék. Ezúton is felhívja választmányunk ez ülés határozatából kifolyólag a gazdákat, amennyiben közérdekű panaszuk lennének azt a titkári hivatalban, avagy az elnökségnél bejelentés, hogy panaszuk orvoslása felől az Egyesület kellő időben intézkedhessék.

Kérdés-felelet.

Kérdés. Az őszi barackfáimat ellepték a levéltetűk, mit tegyek?

Felelet. A levéltetűk ellen a 20%-os Thanaton oldatot vagy 10%-os Thanolt használunk. Thanaton a dohánynagytőzsdében, Szőlősgazdák Egyesületében stb. kapható. — Igen jó és olcsó háziszser a petroleum-emulsió is, mely a következő módon készíthető. 17,5 deka háziszappant apróra darabolunk és 4 liter vízben addig forraljuk, amíg teljesen felolvad, azután a tűztől távolabb 4 liter petróleumot vesszőseprűvel belehabarunk, amelyből egy tejfehészserű tömény oldat lesz. Az egészet 20×annyi vízzel hígítjuk és ezzel a tetves fákat alaposan megpermetezzük. Ez a permetezőanyag egyébként minden hernyó, vértetű stb. ellen sikeresen használható. H.

ADÁS-VÉTEL

VESZEK:

Duránci (magva nem való) szilvát, érettet bármily mennyiségben veszek. Cim a szerkesztőségben.

ELADO

Őszi káposzta, kelkáposzta, karfiol, vöröskáposzta, téli karaláb stb. palánta bármily mennyiségben. Cim a szerkesztőségben.

Felhívás.

Rózsa és kajszinbarackfára, továbbá mindennemű magas és középtörzsű gyümölcsfára, törpe és bokorfára, diszfára, sorfára, disz és fedőcserjére, sövénycsemeteré stb. előjegyzést már most elfogad a **Kecskeméti Faiskola és Magtermelő R.-t.** Különösen a rózsa és kajszinbarackfára kérjük a megrendeléseket már most eszközölni, tekintettel, hogy ezekből csak korlátozott számmal rendelkezünk.

Kecskeméti Faiskola és Magtermelő R.-t.

Kecskemét, III., Széchenyi-tér 6. szám alatt.

MEGHIVÓ.

A Kecskeméti Szőlősgazdák Egyesülete, III. ker., Széchenyi-tér 6. szám alatt, saját helyiségében, folyó hó július hó 15-én, csütörtökön délelőtt 11 órakor

rendkívüli közgyűlést tart,

melyre a t. egyesületi tagok ezuton tisztelettel meghívotnak.

TÁRGYSOROZAT:

1. Jegyzőkönyvet hitelesítőbizottság kijelölése.
2. Az alapszabályok 11. §-ának módosítása és pedig rendes tag az, ki magát 8 éven keresztül évenként egy pengő tagsági díj lefizetésére kötelezi. Ha a rendes tag a harmadik év végét megelőző három hó alatt kilépési szándékát be nem jelenti, akkor újabb 3 évre az egyesület tagjául tekintetik.

Ha a július hó 15-ére összehívott rendkívüli közgyűlés a tagok száma miatt határozatképtelen lenne, akkor az újabb és e tárgyban tartandó rendkívüli közgyűlés folyó évi július hó 23-én, pénteken d. e. 11 órakor, a tagok számára való tekintet nélkül határozatképes lesz.

Kecskemét, 1926. június 30.

Az elnökség.

Szőlő és gyümölcsfavédekező szerek,

u. m. dendrin **mánia zöld**, kékkő, kosprasen, elosal, **réz-kénpor**, **molex**, kénpor, **thanaton**, továbbá **raffia**, gyümölcsfa és szőlőpermetező és eredeti háti Platz-féle **kénporfúvó gépek** s ezek alkatrészei, **demijonok** legolcsóbb árban kaphatók:

a Szőlősgazdák Szövetkezetében.

Kecskemét, III., Széchenyi-tér 6. szám alatt. Telefon: 289.