

SZŐLŐSGAZDA

SZŐLŐ-, GYÜMÖLCS-, ÉS KERTGAZDASÁGI FOLYÓIRAT

A Szőlősgazdák Egyesülete, a Szőlősgazdák Szövetkezete, a Kecskeméti Faiskola és a Magtermelő R. T. hivatalos közlönye

Megjelenik havonta egyszer.

Előfizetési árak:

Egész évre 2 Pengő. Fél évre 1 Pengő.

Egy szám ára: 20 fillér.

Laptulajdonos:

a Szőlősgazdák Egyesülete.

Felölös szerkesztő: Hajós Gyula.

Társzerkesztő s kiadó: Nemere Gyula.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

a Szőlősgazdák Egyesületében,

III-ik kerület, Széchenyi-tér 6. szám.

Telefonszám: 289.

A sajtárok és prések tisztántartásáról.

Míg a hordó tisztántartása szükséges a jó bor eltartására, úgy a szüretelő gazdák egyik fontos főkélléke a szüretelősjátár. Sok szőlősgazdaságban kosarakat használnak. Ez nem jó, annál is inkább, mert azokat nem lehet kellőleg tisztán tartani; a hézagok között szőlőhéj és szőlőmag beleszorul, ott megecetesedik és így a megecetesedett nedvesség a mustba jutva, tovább terjedhet a megecetesedés.

Legjobb és legalkalmasabb a puhafából készült szüretelőveder, 8—12 literes űrtartalommal, ugyszintén a szőlősorokból való termés hihordására is legalkalmasabb szintén puhafából készült puttony, mert ezek szintén könnyen tisztán tarthatók. A tisztán való tartása pedig abból áll: hogy azokat minden nap szedés és kihordás után tiszta hideg vízzel, gyökérkefével kisuroljuk és másnapig egy tiszta deszkára felborítva szikkadni hagyjuk.

A szüretelőveder (sajtár) és puttony tartosságát céljából célszerű azokat kívülől fehér, olajos festékekkel az abroncsokkal együtt befesteni; izlés szempontjából a szőlőbirtokos, vagy a szőlőtelep kezdőbetűit sablon segítségével ráfesteni. Az ily módon elkészített szüretelőedény, nagyon hosszú ideig tartós marad és tesz hasznos szolgálatot s elejét vesszük mindenféle borbetegségeknek az által is, hogy a szüretelő egyén nem hoz magával edényt, mert nem tudni, hogy azokat otthon milyen célra használta.

Gyakran előfordul, hogy a szüretelő

asszonyok kenyeret hoznak és szőlőszedés közben esznek. Ez szigoruan megtiltandó és megmagyarázandó nekik, hogy a kenyérmorzsa a szőlő közé hull és mustra jutva, mily káros hatással van. Gyakori jelenség az is, hogy a szüretelők egyes fűrtökbe beleharapva, a szüretelőedénybe dobják vissza. Erre a rossz szokásra is fel kell hívni a szüretelők figyelmét és megtiltandó.

A szőlősjátókat, különösen pedig kisebb szőlőbirtokosoknál elhanyagolva lehet látni. Az orsó rozsdás, a nyomófejet alig lehet két embernek is megmozdítani, mert berozsdásodott. Nehezen működik. A szüret elvégeztével csak letörlük, vagy lemosásuk és így marad ez jövő szüretig, ahol aztán egy év múlva alig lehet ráismerni.

A szőlősjátókra igen nagy gond fordítandó. Kisebb zsákdarabba finom szemcsés homokot teszünk és azt felemelve a két végénél, elkezdjük az orsót erősen a zsákdarab ide-oda való huzogatásával surolni, mindaddig, míg az fényes nem lesz. A gondozatlan orsónál ez bizony lassan megy, de egy pár órai munka után is eredményét látjuk. Ha már azt fényesre csiszoltuk, tiszta ruhával ledörzsöljük és vékony olajjal bekenjük, ha esetleg olajunk nincs, úgy jó a rendes sótalán zsír is. Rendszeres kezeléssel ez már könnyen kezelhető és eszközölhető, nem fog berozsdásodni és a sajtófejet könnyen lehet mozgatni.

A prés tányérját is célszerű különösen akkor, midőn a festék már lekopott, homokkal ledörzsölni, de jobb ha idejekorán

553
II

a tányert fehér zománccfestékekkel befestjük, mert így elkerülhetjük azt, hogy a szőlőtörköly, illetve a must érintkezzen a vasrészekkel, a must, illetőleg a bor megkapja a feketetörést.

A préskosakra is gond fordítandó. Szüretelőkádiban legegyszerűbb azokat megmosni, megtakarítani, bő viz kell hozzá, mint minden szüretelő és borgazdasági edényhez, hogy azt tisztára tudjuk mosni. Erős gyökerkefe kell hozzá és jól megsurolandó, hogy a must, ami a szüretelés alatt reátapadt, leoldódjon. Sok helyen permetezőgép segítségével vágatják ki a fogak közül szorult héjakat és szőlőmagvakat. De ez az eljárás lassu és nem tökéletes, célszerűbb, ha faragunk egy lapos fadarabkát és azzal teljesen el tudjuk távolítani az oda nem való anyagokat. A kosarakat kint a szabadban teljesen megszáradni hagyjuk és úgy helyezzük el a borház helyiségében.

Ügyelnünk kell minden olyan edényünkre amely szőlővel vagy musttal érintkezik, mert hiába kezeljük tisztára a hordóinkat, ha mindezekre is nem fordítunk kellő figyelmet, mert csak gondos tisztasággal lehet igazi jó bort szűrni és értékesíteni.

Peronospora s egyéb penészgombák terjedésének megakadályozásáról.

Permetezéssel a peronospora spóráit nem pusztítjuk el, csak a levélzetet bizonyos időtartamra immunissá tesszük.

Mint mindenfajta penészgombának élettő helye a nedves, árnyékos meleg hely, ép úgy a peronosporának is.

Szőlőlevélhullás után jön a takarás. Takaráskor a lehullott szőlőleveleket öntudatlanul, igazabban mondva tudatlanul betakarjuk azzal a tudattal, hogy a lehullott szőlőlevélzet is pótol némi trágyát. Igaz, pótol. De beojtottuk vele újra szőlőföldünket s ez így megy évről-évre.

Vizsgáljuk csak meg a lehullott szőlőleveleket, mielőtt a téli takarót reájuk húznók, azt tapasztaljuk, hogy tele vannak peronosporával.

Csodálkozunk azután azon, hogy a legmeg-

felelőbb óvintézkedés mellett is a peronospora s egyéb szőlőbetegségek évről-évre óriási kárt okoznak szőlőinkben, aszerint, amilyen kedvező nekik az időjárás.

Peronosporának s egyéb szőlőt támadó penészgombák pusztítását, hogy a minimumra korlátozzuk, egyedül az által érünk el eredményt, ha szőlőtakarás előtt a szőlőleveleket — minden évben — tisztára összetakarítjuk s azután elégetjük s úgy felhasználjuk trágyának.

Ha a szőlőgazdák ezen eljárást peronospora fellépésének kezdetekor gyakorlatba vették volna, ma nagyon kevés gondot okozna az ellene való védekezés, és bortermelés terén, évtizedeken át, milliárdokra menő kár elkerülhető lett volna, mert a fürtperonospora, szőlészet terén, csak mesében lett volna.

Emlékezzenek vissza azok a bortermelő gazdák, akik a peronospora fellépésének kezdetekor szőlészkedtek. Milyen fokozódó mértékben lépett fel évről-évre a peronospora s csak több év elteltével annyira elterjedt, hogy a fürtöket is támadja. Ez kizárólag annak tulajdonítható, hogy a szőlőleveleket, amelyek lehulláskor is tele vannak peronosporával, télire földdel betakarjuk, ahonnan a peronospora téli spórái, téli fészükéből ép egészségben, a föld tavaszi páráival ismét a szőlőlevelekre és fürtökre is kerülnek.

Ezen gondatlan eljárás által, mesterségesen magunk tenyésztjük a peronosporát, s ha ez így megy tovább, bortermelésünk csődöt mond. — Eklatáns példa erre a legutóbbi bortermő évek, amit a fürtperonospora rombolásának köszönhetünk, a legmesszebbmenő óvintézkedések sem használtak semmit.

A fentiek beigazolásául szolgáljanak a következő megfigyeléseim, amit más érdekeltek is megfigyelhettek:

Ha új szőlőt telepítünk távol a peronosporával fertőzött szőlőktől, azt fogjuk tapasztalni, hogy szőlőinket a peronospora első években csak gyenge mértékben támadja s csak évről-évre fokozódó mértékben lép fel. — Mi lehet ennek más oka, minthogy a peronosporás leveleket, amelyekben a peronospora téli spórái benne vannak, hűségesen betakargattuk földdel, s ez így megy évről-évre, s ennél fogva évről-évre erősebb mértékben lép fel.

Első években rendszeren olyan mértékben lép fel, amennyire peronosporával fertőzött szőlővesszőket ültettünk. — Hiszen tudvalevő tény,

hogy peronosporát különféle nemsokra becsülendő u. n. fajvesszőkkel importáltuk, (nem voltunk megelegedve a mi hegyaljai világhírű bortadó fajokkal), Franciaországból és Amerikából, majdnem egyidejűleg a filoxerával.

Ha tehát gondot fordítottunk volna arra, hogy peronosporamentes szőlővesszőket ültessünk, az esetben szőlőültetésünk csak légáramlat által odasodrott peronospora spórák által inficiálódik.

— Ha az ilyen új telepen gondot fordítanánk, már első években, a szőlőlevelek összetakarítására, fürtperonosporával nem lenne soha bajunk.

Amennyiben a szőlőlevélzetnek összetakarítására közérdek, így tehát, hogy teljes eredmény eléressék s minden szőlősgazda által végrehajtsák, csak úgy válik lehetővé, ha erről a legszigorúbb kormányrendelet intézkedik.

Lányi Béla

Mikor szüreteljünk?

Amikor a szőlő érett. — De mikor érett a szőlő? Ez fontos meghatározás a jó zamatos bortermelésnek.

A szőlő akkor érett, ha méz és nem cukor édes (24% Clnb. mustmérőn). Méz édességét a szőlő tekintet nélkül fajra, csak október dereka táján éri el. Egyes korábban érő fajok, ha jó időjárás volt, látszólag valamivel korábban érnek be, de ez még nem ok arra, hogy szeptember vége felé, október elején kezdjük meg a szüretet. Minél későbbre toljuk ki a szüretet, annál jobb értékesebb bort kapunk. Szüret kezdete tekintet nélkül az időjárásra és a korábban érő szőlőfajokra október 15-től.

A szőlőnél teljes beérettség akkor áll be, amikor a szőlő lombzatában a nedvkeringés szünetelni kezd, a levélzett érése következik be, Mert hiszen tudvalevő, hogy a szőlő édességét a lombzat közvetítésével a levegőből kapja, tehát a levélzetben még hátralevő édességet conserváló anyagokat át kell adni a bogyóknak, mielőtt a levélhullás bekövetkezne.

Ha a szőlő lombzatát idő előtt valami csapás éri, p. o. fagy vagy jég, s a levélzet esetleg a bogyók is többé-kevésbé megsérülnek, ez esetben a szőlő beérése lassúbb. A szüret lehetőleg halasztást igényel.

A legkorábban érő csemege fajoknak, mint p. o. Madelein, Chassales stbnek mustja, ha szeptember vége felé bornak szüreteljük, a cukortar-

talma nem több. Clnb. mustmérőn 16—20‰, ellenben ha október 10-ike táján szüreteljük eléri a 24‰-ot is. Csemege szőlők legtöbbje kevésbé reagál a rothadásra, inkább töpped mint rothad. Ez pedig a bor minőségének nagy előnyére válik. Töppedés ne agassza a szőlősgazdát, számítását megtalálja a bor minőségénél.

Igen sok szőlősgazda, különösen kisebb szőlőbirtokosok, ahol a kellő szakavatottság hiányzik a szőlőbeérését illetőleg abban a hiszemben vannak, hogyha egy pár fürtön rothadást látnak, (lehet az nemes rothadás is) akkor már le kell szedni a szőlőt, meg kell kezdeni a szüretet. Nem tudják, hogy eképpen látszólag érett szőlőből nem bort, hanem vinkót nyernek, amelyik semmire sem alkalmas.

Apáink a szüretre sokkal pedánsabbak voltak, nem voltak olyan kapzsiak mint utódjaik. Jobban tudatában voltak annak, hogy jó, erős és zamatos bort csak akkor érhetnek el, ha tökéletes érett szőlőt szüretelnek; fő volt a minőség és nem a mennyiség.

Amióta szabadgazdálkodási törvény életbe lépett, azóta ki-ki akkor szüretel, amikor neki tetszik. Van is azóta kánikulai szomjúságot oltó borunk elég. Ezen törvény életbelépte előtt nem volt szabad szüretelni senkinek addig, amíg a község, hegyközség előljárósága ki nem doboltatta, hogy mikor kezdhető meg a szüret. Ez rendszerint október 10—15-ike volt. (Hegyközségeknél ez a korlátozás még fennáll.)

Magyarországon addig a jó bortermelés nem áll helyre, amíg a szüret megkezdéséről kormányrendelet nem intézkedik. Erre most annál is inkább lenne szükség, mivel háború óta, külföldi bortermelő államok által már elárasztott régi borpiacainkat másképp nem tudjuk visszaszerezni, csak elsőrendű, versenyképes borokkal, s ha azt idejében nem tesszük, bortermelésünk csődöt mond, mert nem lesz kivitelre alkalmas versenyképes borunk.

Ezekből a röviden előadott tényekből megállapítható, hogy a nagy költséggel fentartott szőlőkől ha igazán hasznot akarunk elérni, ha jó erős és zamatos (zamat csak a tökéletesen érett szőlőben fejlődik ki) bort akarunk szüretelni, a melyik nemcsak itthoni kényszerfogyasztásra lesz alkalmas, hanem külföldi piacra is legyen; ez csak tökéletesen érett szőlőből érhető el, ez pedig legkorábban október 15-től.

Lányi Béla

A szürkepenész által megtámadt must és bor kezelése.

A szőlőbogyókon leggyakrabban előforduló penész az un. szürkepenész, az általa okozott kár attól függ, hogy milyen érési stádiumba lépett fel a penész és hogy fellépte után milyen időjárás következett.

A szürkepenész (*Botrytis cinerea*) által megtámadott bogyókon kezdetben a bogyók repedése körül szőrös bevonatot találunk, amely egyre nagyobb lesz, áterjed az ép bogyókra, végül az egész fürtöt ellepi, tönkre teszi a bogyók héjját, tartósabb esőzéseknél, szélcsendes időkben a bogyók belsejét is elpusztítja. Az ilyen éretlen korban a szürkepenész által megtámadott bogyók leve silány, mert a gomba az amúgy is nagyon kevés cukrot nagyrészt elpusztítja, de elpusztítja a savak egy részét is s a belőle szűrt mustnak kellemetlen lágú penészsíze és szaga lesz.

Ha szőlőinkben a szürkepenész nagy mértékben fellépett és kilátásunk nincs arra, hogy az időjárás szárazabbra forduljon, akkor célszerű szőlőinkben az úgynevezett kényszerszűretet tartani, a penész által erősen megtámadott fürtöket külön leválogatni, leszedni és az abból nyert mustot illetve bort egészen külön kezelni. Az ilyen rohadt szőlőből nyert mustot a taposás, vagy sajtolás után külön kádakba töltjük, annak szilárd sáros alkatrészei a kád fenekére leüllednek, a nyálkás rostos részei pedig a kád felszínére felszállanak, ekkor a nyálkás részeket kanállal lefölozzük, az aljról a mustot lefejtjük, tiszta hordóba és valamely érett egészséges szőlőből már nyert erjedő musttal, esetleg fajélesztővel beoltjuk, hogy gyorsan erjedésnek induljon, a zajos erjedés bevégezése után a hordókat feltöltjük. Amikor a bor nagyjából megtisztult és leülledett, a seprőről azonnal lefejtjük erősen kénezett hordóba. Később azután a bort valamely keménysavas borral összevágjuk és úgy értékesíthetjük. Az ily módoni kezelés által megóvjuk borainkat attól, hogy azok penészsízűek, záptojászagúak legyenek.

F. G.

Pastörizált must készítés.

Ha palackokba tükörtiszta mustot akarunk hosszú időig eltartani, hogy az erjedésbe ne jöjjön, meg ne zavarodjon; akkor a következő módon kell eljárunk:

A szűret alkalmával az ép, egészséges, jól megérett fehér fürtöket külön válogatjuk, azokat a ledarálás után rögtön kisajtoltjuk, sajtó alól egyenesen hollandi szűrőbe töltjük, s azon megsűrjük, hogy az tükörtiszta legyen. A szűrés után üstökbe öntjük és 65 C^o-ra felhevítjük, ezáltal a felhevítés által a mustban oldhatatlan állapotban levő fehérnye, gummi, pectin alkatrészek a mustból kicsapódnak, azt újra erősen zavarossá teszik, ezután a mustot le hagyjuk hűlni, a lehűlés után újból leszűrjük, ekkor már ha módunkban van asbest szűrővel, ha az nincs jó a hollandi szűrő is, a szűrőből lefolyt tükörtiszta mustot egyenesen palackokba fejtjük, a palackok szárára un. pastörizálókupakokat huzunk, az üvegeket üstökbe rakjuk és az üvegekbe a mustot 85 C^o-ra felhevítjük, a mit kis vékony a palackba állítható hőmérővel ellenőrzünk. Ha a must hőmérséklete a 85 C^o-ot elérte, az üvegeket a vízből egyenkint kisedjük, róla a kupakokat eltávolítjuk és azon melegen rögtön erősen bedugaszoljuk, szalma közzé rakjuk hogy lassan hűljön ki, amikor kihült, az üvegek száját beparafinozzuk, hogy a must a dugók likacsain keresztül levegőt ne kapjon, utána az üvegeket a pincébe az ászok közé, vagy valamely más ily alkalmas hűvös helyre lefektetve elrakjuk.

A háborús évek előtt ezerszámra készítetttem ily módon mustot eltartásra, az évekig eltartható, nyári időben is külföldre szállítható. Most mikor a borokat oly nehéz értékesíteni, érdemes ezzel foglalkozni, mivel nőknek, gyermekeknek, de igen sok férfinak is kedvenc alkoholmentes itala.

F. G.

FIZESSEN ELŐ A SZŐLŐSGAZDÁK LAPJÁRA

BOR

beraktározást bármily mennyiségben — egy hónapig ingyen, egy hónapnál több időre — legmérsékeltebb áron elfogad a

SZŐLŐSGAZDÁK SZÖVETKEZETE

Termeljünk fűzvesszőt.

A nemes fűz művelésének közgazdasági jelentősége igen nagy. A fűz használata napról napra terjed s bár a földművelésügyi kormány is elkövet mindent, hogy e hasznos téli foglalkozás minél szélesebb körben elterjedjen; mégis be kell vallani, számbavehető siker nem éretett el. E hasznos háziipar megtanulására az országban ugyan elég anyag lenne, de különösen ezen a nagy gyümölcs és szőlőtermő vidéken nem rendelkezünk elegendő fűzvessző anyaggal.

A fűzvesszőnek használata a gyümölcs, csemege szőlő stb. csomagolásánál, vizesebb, meredek partok megkötésénél, fák, szőlő szálvesszőinek kikötözésénél talál alkalmazást. Az alföldi homokban tenyésző ugynevezett „sárfűz“ vastagabb törzsét darabokra fűrészelve a csizmadiaák kéregkészítésre használják. A fehér fűz vékonyabb ágaiból abroncsokat készítenek, vastagabb törzséből pedig teknők, csolnakok, facipők készülnek. A fűz fája azonkívül tüzelőül, kérge pedig bőrcserzésre használható.

Fűztelepítésre legalkalmasabb a laza, homokos, nedves, nyirkos (de nem vízállásos) hely. Nem alkalmasak tehát a fűztermelésre mocsaras vizes területek, mert a vízbe eső része elrohad és gyökeret csakis a felső rétegben bocsájthat szét.

Ha rendes, nagy vesszőtermést adó fűzest akarunk telepíteni, elengedhetetlenül szükséges, hogy a telepítést megelőző ősszel a területet legalább 50 cm. mélyen megforgassuk.

Nemes fűztelep létesítésére kizárólag az 1 éves vesszőkből készített 30 cm. hosszú dugványokat használjuk. A fűztelepítés legjobb ideje a tavasz. Az ősszel és télen szedett dugványokat 100-as csomókba, kötegekbe partos helyen árokba állítva vermeljük el, hogy a fagy a dugványokat ne érje. Kora tavasszal 30 cm. sor és növény-távolságba négyzetekbe dugjuk a földbe, hogy csak a felső szemek álljanak ki a földből. A fűztelepet gyomtól gaztól állandóan tisztán kell tartani.

A fűzfajták helyes kiválasztása és fajtisztaságának nemesfűzdugványok beszerzése érdekében forduljunk a m. kir. földművelésügyi miniszterium Növényvédelmi és Növényforgalmi irodájához, amely hivatal minden idevonatkozó levélbeli megkeresésre készséggel ad a termelőknek felvilágosítást és ad mérsékelt áron nemes fűzdugványokat.

Hajós Gyula.

Csemege nehéz vörös bor előállítására.

Ha a bortermelő súlyt akar helyezni értékes nehéz vörös bor (számításba jöhet mint gyógybor, s mint ilyen bármely külföldi borral felveszi a versenyt) előállítására, hogy az mentes legyen különféle idegen, egészségre káros festóanyagok hozzáadásától, eljárása a következő:

Elsősorban vörösbortadó fajok megválasztására és kellő beérésére súlyt kell helyezni.

A jó vörösbortadó fajok az Oportó, Nagyburgundi, Kisburgundi stb.

Szüret előtt vegyünk ki, körülbelül egy olyan nagyságu hordó csaplyukú fenekét, amennyi mennyiségű vörösbort akarunk előállítani, abba egy harmadik hordófeneket készítsünk, 1—2 cm. terrel nagyobb legyen, mint a kivett fenék és azt sűrűn fél cm. teres lyukakkal fúrjuk keresztül. A hordó oldalára, két harmadrész magasságban, 3 db. támfát beosztva odaszegezzük, amelyekre a fenék meg fog feküdni.

A vörösbortadó szőlőt szőlőzúzó és bogyzón eresszük át, természetesen a szőlőfürtök teljes kiválasztására nagy súlyt kell helyezni. A lefolyó mustot egyelőre külön kádba, az összezúzott bogyókat pedig a félfenekü hordóba öntsük.

Mikor már a vörösszőlő összes törkölye bent van a hordóban, a lyukas feneket ráhelyezzük a 3 kis támfára és felülről ungyancsak 3 kis támfával megerősítjük, ezután a szinmustot ráöntjük a törkölyre úgy, hogy a lyukas feneket legalább 20 cm. magasságban ellepje, vagyis csak annyi hiányozzon a hordóból, mint amilyen hiányt szoktunk hagyni zajos forrásra a rendes hordókban. Ezután a kivett hordófenekét tegyük tetejébe és azt agyaggal köröskörül tapasszuk be, természetesen a csaplyuk nyitvatartásával.

A hordó mindaddig érintetlenül marad, míg teljesen ki nem forrt a bor, kiforrás után kipréseljük. A leendő hordó jól ki legyen kintől szelöltetve. További kezelése ugyanaz, mint a fehér boroknak, vagyis a hordó mindig tele legyen. Ezen művelet által elértük azt, hogy a szőlőbogyók héjából minden festóanyag, (tanin) zamat és megfelelő mennyiségű csersav, erjedés által borban marad és borunk a fürtökben levő vadcsersavtól mentes lesz, nem úgy mintha szabad kádban, ha keverve is, egy 24 óráig erjedni hagytuk volna. Most hiszen csemege törkölynek nem 24 óra, hanem 6 óra is elég, különösen ha szüretkor meleg időjárás van, hogy ecetes gombák meg ne támadnak.

Lányi Béla.

Boros hordók előkészítése.

Ha az új hordókba minden előkészület nélkül bort vagy mustot töltünk, a bornak kellemetlen faíze és szaga lesz, a fehér bor megbarnul, megzavarodik; a vörös bor színanyagának egy része kiválik s halványabb lesz.

A bor vagy must a hordó fájából bizonyos anyagokat kiold s ezek az anyagok teszik a bort kellemetlen ízűvé, ez az íz annál kellemetlenebb lesz, minél finomabb volt a bor, amelyet a hordóba töltöttünk.

Az új hordók előkészítésénél legmegfelelőbb eljárás ha a hordókat kigőzöljük, vagy kiforázzuk 1—2 százalékos szódaoldattal, amibe egy kis marok konyhasót is jó tenni, kiáztatjuk, azután hideg vízzel jól kimossuk. Új hordóknál a forrázást 2—3-szor jó megismételni. Célszerű az új hordókat ha módunkban van a forrázás után hideg vízzel teletölteni azzal is kiszíttatni, de a víz 48 óránál tovább semmiesetre sem maradjon benne, hogy melegebb időjárásnál szagot ne kapjon.

A régi használt üresen tartott hordókat is célszerű a használatba vétel előtt jól kiforrázní, ami által az esetleges állott szagot a hordókból eltávolítjuk. A használt hordóknál a forrázás előtt meg kell győződnünk arról, hogy azok nem penészes vagy nem dohosak-e, ez esetben előbb ki kell venni a hordó fenekét, a hordót hideg vízzel éles kefével kell jól kimosni, ha a penész nagyon belevette magát a fába azt ki kell gyalulni, a feneket visszatenni és csak azután kell a hordót sós szóda vízrel kiforrázní. Ha a penészes hordót minden előzetes hideg-vízzeli kikefélés nélkül forrázzuk ki, akkor a forróvízzel a penészt, dohot még beljebb visszük a fa likacsába s így több kárt csinálunk és semmi hasznot.

Ha ecetes hordókkal van dolgunk, akkor okvetlen 4 százalék szóda, 2 százalék konyhasó oldattal forrázzuk őket ki. Az esetben, ha az ecetsav erőssen megérzik, akkor 100 liter vízbe még 30 gram klórmeszet és 30 gram kénsavat is adunk 2—3-szor megismételjük a forrázást, utána a hordót hidegvízzel kimossuk, használatig bekénezzük.

F. G.

Olvassa és terjessze a

Szőlősgazdák Lapját.

HIREK.

A Kecskeméti Faiskola és Magtermelő R. T. (Kecskemét, Széahenyi-tér 6.) 1927 ősz és 1928 tavaszi nagy árjegyzéke megjelent. Kívánatra mindenkinek, ki egy levelezőlapon megrendeli, ingyen és bérmentve megküldjük.

Ősszel, vagy tavasszal ültessünk gyümölcsfákat. Az idej forró, száraz nyárra emlékezve, ismét bebizonyosodott, hogy az őszi ültetésű fák még a tél beállta előtt jól begyökeresedve jól állta a szárazságot, míg a tavaszi ültetésű fák nagyrésze kiszáradt. A mi égaljunk alatt a gyümölcsfákat ajánlatos tehát ősszel, a nedves talajú, hűvös égalj alatt tavasszal ültetni.

A Duna—Tiszaközi Mezőgazdssági Kamara szeptember 20-án tartott igazgató-választmányi ülést Purgly Emil elnöke alatt. Megnyitó beszédében elnök sajnálattal állapítja meg, hogy az általános mezőgazdasági helyzet kedvezőtlen. A termés nemcsak a reményeknek, de az átlagos terméseredmények sem felel meg. Az értékesítési viszonyok nehezek, az adóterhek súlyosak. Dr. Gesztelyi Nagy László igazgató a Kamara működésének fontosabb mozzanatait terjeszti elő. Kiemeli a szentesi kiállítást, melyen kamaránk — ezuttal első ízben — szintén részt vesz a Kamara működését és területének kulturális és mezőgazdasági viszonyait feltűntető anyaggal és a tanyakongresszus megrendezésével. Azután Dr. Gesztelyi Nagy László igazgató Finn-, Lett- és Esztországekban és Dániában, Ráth Árpád a Talajtani intézet vezetője pedig Németországban tett tanulmányutjaikról számoltak be, kiemelve azokat a tapasztalataikat, melyek Kamaránk működésében, illetve mezőgazdasági haladásunk érdekében felhasználhatók lesznek.

Oriási műtrágyatelep Erdélyben. A petrozsényi körzetben még a háboru idején a német csapatok egy hatalmas műtrágyatelepet fedeztek fel, amelynek kiaknázható mennyiségét 7000 vagonra becsülik. Ennek kiaknázására most 6 millió lei alaptőkével egy részvénytársaság alakult, mely már érintkezést keresett Magyarországgal, Németországgal és Csehországgal a kiaknázandó értékes trágya elhelyezése céljából. Ha az erdélyi műtrágya kiaknázását megkezdik, valószínűleg nálunk is olcsóbb lesz a műtrágya.

Borkivitelünk az idei első félévben.

Az 1927. év első felében a borkivitelünk németországba a tavalyihoz képest nagyobb méreteket öltött. Összehasonlítva az 1926-ik év hasonló időszakával, a következő táblázatot kapjuk:

	1927.	1926.
Hordó kivitel q-ban	551,931	70,604
Ebből esik:		
Spanyolországra	345,167	45,473
Franciaországra	56,979	5,748
Görögországra	53,434	7,217
Olaszországra	26,473	7,217
Portugáliára	14,540	2,427
Magyarországra	5,413	2,526

A magyar borok kivitele tehát örvendetes módon emelkedett, sajnos, ez az általános magyar kivittelt sem tudta még a múlt évi fölé sem emelni.

Még mielőtt nyomtatvány-szükségletét beszerezné kérjen árajánlatot a

Hungária - nyomda

és Lapkiadó
Részvénytársaságtól

— **KECSKEMÉT,** —
Arany János-utca 6. sz. Telefon: 135. sz.

A gyümölcsfák

gomba és

**rovar-
ellenségeinek**

tavaszi és nyári

irtására

szolgáló összes védekező szerek

**u. m. Uránia- és Schweinfurtti
zöld, Thanaton, Nosprasen,
Futókil, Pulvarsol, Sulfarol,
Arzola, Molex, Almola, Elosat,
kénpor és rézkénpor stb. stb.**

eredeti csomagolásban a leg-
olcsóbban

kaphatók

**„Szőlősgazdák Szövet-
kezetében Kecskemét,
Széchenyi-tér 6. szám.**

Hirdetéseket felvesz lapunk kiadóhivatala.

Mustberaktározás

a Szőlősgazdák Egyesületének tagjai — nehogy a szüreti olcsó árak miatt a kereskedőknek legyenek kiszolgáltatva — mustjaikat **a Szőlősgazdák Szövetkezeténél**

kedvezményes kölcsön mellett

raktározhatják be. — A Szövetkezet a beraktározott mustokra fele értékéig kölcsönt eszközöl ki. — Ha a beraktározott mennyiséget 30 nap alatt a Szövetkezet veszi meg, ezen időre a beraktározás díjmentes. — A mustok raktározási költségeire — a törvényes forrás, apadás, seprőn kívül — 4 százalékos évi bért számít a Szövetkezet.

Előfizetési felhívás.

A „Kecskeméti Szőlősgazda“ a negyedik évfolyamába lépett.

E lap célja, hogy szószólója legyen a homoki és különösen a kecskeméti szőlő és gyümölcsstermelés érdekeinek, megismertesse olvasóival mindazokat az elméleti és gyakorlati ismereteket, melyek a kecskeméti termelés körében az idő folyamán felmerültek és haszonnal értékesíthetők. Minthogy a homoki szőlőművelés és gyümölcsstermelés hasznosítás szempontjából eltér a

hegyvidéktől, azért munkatársai leginkább homokos Alföld jelesebb szakembereiből kerülnek ki, akik a mai viszonyainkat legjobban ismerik s útmatatásukat el lehet fogadni.

Tehát azt a csekély áldozatot, amibe a „Kecskeméti Szőlősgazda“ kerül, minden érdekeltnek meg kell hoznia.

Előfizetési díj:

Egy évre. 2 Pengő.

Fél évre. 1 Pengő.

Szuperfoszfát, Kálisó, ♦♦ Mésznitrogén műtrágyák

szőlőink trágyázására legalkalmasabb, legolcsóbb trágyanemek. — E trágyák a bormennyiségét növelik, minőségét javítják. Bármily mennyiségben azonnal kaphatók

Szőlősgazdák Szövetkezeténél (Széchenyi-tér 6. szám. — Telefonszám: 289.)

Bárminemű istállótrágya, sertés- és humusztrágya bármily mennyiségben megrendelhető. Vagontételben gyári áron fogadunk el megrendeléseket.

GYÜMÖLCSFÁK

extraprima rózsabarackfák,
kajszinbarack, gyönyörű almafák:

Rozmarin, Jonathán, Arany parmén, Jellow, Török Bálint, Téli pogácsa, Londoni pepin, Astracháni piros, Tüköralma és a többi, a mi homoktalajainkban kitűnően diszljó fajták, továbbá cseresznyefák, meggyfák, szilvafák, ringlók, diók stb.

remek

magastörzsű rózsák

30 legszebb fajtában.

Prunus triloba fl. pl. Prunus japonica fl. pl.
Prunus Pissardi Späthiana oltványok remek példányokban magastörzsben vagy bokoralakban

minden mennyiségben

már most előjegyezhető.

KECSKEMÉTI FAISKOLA R.-T.

Iroda: III., Széchenyi-tér 6. — Telefonszám: 289.

Rendszeres autobusz-járatok a Faiskola telepre

Délelőtt		Délután					Délelőtt		Délután	
5.00	9.30	1.30	4.00	indul	Cifrapalota	érkezik	7.20	11.35	3.50	5.55
5.25	9.35	1.55	4.25	érkezik	Faiskola	indul	6.55	11.10	3.25	5.30