

KECSKEMÉTI SZŐLŐSGAZDA

SZŐLŐ-, GYÜMÖLCS- ÉS KERTGAZDASÁGI SZAKLAP.

A KECSKEMÉTI SZŐLŐSGAZDÁK EGYESÜLETÉNEK HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Előfizetési ár egész évre 2 P. Megjelenik minden hó 15-én. Egyes szám ára: 20 fillér

FELELŐS SZERKESZTŐ ÉS KIADÓ: MELLÉTHEI BARNA TIBOR.

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

Kecskemét ünnepe.

Barackkiállítás 1933 július 29 – 30 – 31-én.

Kecskemét újra ünnepel!

Barack-kiállítás van újra falai között.

A «hírös-város» selyemfényű, hamvasan-piros gyümölcse újra meg üli Kecskeméttel nászát, hogy tovább vigye istenáldott talajának, fénylő, érlelő napsugarának csodás eredményét: A kecskeméti barack hírnevét.

A gyümölcserlelő homok rejtett zamatját, csodás színű festékjét rálehelte a barackra s a napfény csókjától, a harmat üde nedvétől — valósággá lett a színnyárgar föld legszebb ajándéka.

A kiállítási terem levegőjében a barack csodás illata, balsamosan hat légző szerveinkre s versenyre kél, a nők legfinomabb illatu parfümével. Ő viszi el a pálmát, mert nemcsak illat, de élvezhető valóság is! Étvágygerjesztő husát egyidejűleg fogyasztásra kínálja, s mikor a fehér fogak vágytelten mélyednek skárlát — és rózsapiros testébe, csodás ízű és zamatu lével, cukorral és üdítő gyümölcssizzel telik el szánk.

Az anyaföld köszönti ezzel szeretett gyermekét, igazolva a nagy költő csodás mondását: «Itt élned, halnod kell!»

Élni érdemes, mert földanyánk jutalmaz két kézzel és egész szívvvel — meghalni is itt a legkönnyebb, mert csontjainkat szerető, békés mélyébe fogadja.

Még haló poraink fölött is a termelés csodálatos ereje nyilatkozik meg, a mézet gyűjtő méhek zümmögésében, a tarkaszárnyu lepkek tova surranó színes le-

begésében, a pacsirta dalában s a könnyű szellők által hordott barack illatában...

Békésen, csendesen álmodhatunk s talán fel is ismerhetjük a föld méhének eddig előttünk zárt, csodálatos titkait.

Kecskemét ünnepet ül! Élniakarásának, boldogulási vágyának ünnepe! A hosszú és áldásos termelő munkának gyümölcset akarja bemutatni s anyagi előnyeit kihasználni! A «szakró egoizmus» legnemesebb ünnepe ez!

A termelés kulturája vivja itt meg harcát, hogy diadalt arasson évtizedek fáradtsága és tudása által előkészített — eredménybemutatással — a felfigyelő világ előtt!

A kiállítási terem látogatóinak szemében ott ül az elragadtatás, az elismerés ragyogó fénye, a bámulat és a csodálat: a teremtes felismerésének csodás érzése!

Szemközt velük ott állnak a kerges tenyerű, de meleg szívű termelők, az alkotás belső lázától égve, készek új munkára, új alkotásra, újabb küzdelmek megvívására, hogy fáradtságuk eredménye még tökéletesebb legyen!

Te mosolygó ajku, vidám tekintetű néző, vedd le az anyaföld titkait kutató termelők előtt kalapodat, vagy bölints elismerő köszönetet feléjük: Hatvan év fáradtsága, ellesett termelési titkok féltett tudása, temérdek önfeláldozás, kísérlet, oly sokszor meddőnek bizonyult anyagi áldozathozás ég naptól barnított arcuk két ragyogó szemében: Ők termelik verejté-

kükkel és gyakran piros vérükkel, áldozatos, soha meg nem szünő munkájukkal — a kiállítási teremben felhalmozott — csodás kecskeméti barackot!

Eddig nem jutottak hozzá, de nyújtuk most feljüket az elismerés borostyánkoszoruját!
Barna Tibor.

Gömbös Gyula.

Egy politikus neve került ökkünk élére, bár gondosan kerülnék a p n b n minden poltát. De most a politikus gazdasági tevékenysége előtt kell meghajtani Kecskemét, sőt az egész ország termelőközönségének elismerő és hódolatot kifejező zászlaját.

Mi tudjuk ugyanis legjobban, mit jelentett a szőlőgazda és gazda helyzete, alig egy évvel ezelőtt.

Semmi ára sem volt a mustnak, bornak, gyümölcsnek. Ausztia I zárta előttünk gazdasági sorompóit, s csak hétről-hétre szabta meg — elkésett, s alig valami jelentőséggel bíró kontingensét, s éppen a baracksz n közepén állította fel beviteli tilalmát.

Megdöbbenve láttuk a frivol játékot, s csak erkölcs leg erős gazdasági egyesületeink összefogásának, s fái Fáy István hathatós működésének volt köszönhető, hogy megsztuk nagyobb veszteség nélkül a fenyegető helyzetet.

Am élni akarásunk hatalmas ereje, ha le is döntött sok gátat, nem tudta megváltoztatni a devizarendelet kínos határozatait, s ez a kivétel annyira megbénította, hogy piacainkról csaknem teljesen hiányoztak a — külföldi kereskedők.

Csak a syndikátus aratott, — s csak a termelő veszített.

Nehéz idők voltak ezek! Még visszagondolni sem jó reájuk!

A gazdasági nyomorúság sulya alatt bár ma is nyög az egész gyüölködő világ, azonban ma már más a magyar termelők helyzete!

A mult hibáit, sőt bűneit felismerte Gömbös Gyula miniszterelnök, s Magyarországot elzáró szoros gyüölletgyűrűt kettévágva, ezzel lehetővé tette azt, hogy te mészünket elhelyezhessük külföldön.

Az ő tevékenysége folytán azok a népek, akik eddig nehézségeket csináltak nekünk, ma baráti kézzel jönnek segítségünkre.

A gazdasági helyzet egére felkuszta a

fényt és világosságot jelentő jobb jövő hajnalhasadásának sugaralábait, s ma már könnyű s gyors a kivétel, úgy a szállítás, mint az idegenvaluták bevezéltatásának, a pénzögalomnak tekintetében.

A mi érdekeinket szolgáló Külkereskedelmi Intézet nem néz másra, csak arra, hogy kivitelünk minél nagyobb legyen s ne fojtja meg a bürokratizmus egyetlen kiviteli lehetőség életképes megnyilvánulását!

S most amikor gyümölcscsel és gabonával megrakodva rohannak külföld felé, eddig el sem képzelt távolságokra a MÁV. vagonok, rá kell gondolnunk arra a széles látkörű, fáradhatatlan politikusra, Magyarország miniszterelnökére, vitéz Gömbös Gyulára, aki céltudatos kemény munkájával megéremtette ezeket a kiviteli lehetőségeket. Nem akarjuk mi hangos lármás ünnepléssel kiürölni világgá azon eredményeit, amelyekkel a termelő anyagi helyzetét igyekezett minél jobba tenni, — hanem magunkba elmélyedve, hálatelten gondolunk, a magyar termelők érdekében elért eddigi eredményére.

A gondolatok titkos hullámai lebegjék körül a hála és elismerés meleg vonzalmával Öt, ki eddig is annyi jelét adta annak, hogy Ö van hivatva megépíteni az egységes és boldog — régi Magyarországot!

A legjobb úton halad, amikor a szántóvető, gyümölcs- és szőlőtermelő verejtékes homlokáról letörli a gondok zord felhőjét, könnyit elviselhetetlen terheiken olyan módon, hogy kelvs értéken igyekszik piacra helyezni munkájuk gyümölcseit.

Magyarország felvirágzásának csak ez az egyetlen útja. Gömbös Gyula ezen halad, s bizony, ha hátrafordul, azt láthatja, hogy lelkesen követi minden dolgot magyar!

Adjon megkezdett munkájának sikeres befejezéséhez a Magyarok Istene neki erőt, egészségét és erős — szent hitet!
B. T.

A kecskeméti barackkiállítás.

Ma már minden kész van a barackkiállításra.

A rendezőség, élükön Szabó Iván dr. ral, igazán mindent elkövetett, hogy a messze idegenből érkező látogatók, éppen úgy mint a helybeli érdeklődők, minél kellemesebben eltölthessék azt az idejüket is, amely a kiállítás megtekintése után rendelkezésükre marad.

A kiállítás vasárnapján van a legtöbb

szórakozás, mert hiszen a legtöbb érdeklődő akkor ér rá ideutazni s vasárnapját eltölteni. Lesz is látványos szórakozásban elég részük. Az ország minden jelentékenyebb városából a délelőtti órákban autoversenyzők futnak be s délután pedig repülőgépek fognak keringeni a kecskeméti égbolt azurkékjében... Ha az időjárás nagyon meleg lesz, akkor a pompás Széktó hús, tiszta habjaiban enyhülést találhatnak

a fürdésre vágyók, míg azok akik lelkesednek a puszta végtelen szépségeiben, a hatalmas Bugac puszta lankás erdőiben üdülhetnek s elbámulhatják a puszta karámai körül legelésző gulyákat, s gyönyörködhetnek a vágató ménesben... A világ legjobb tarhóját, sajtját és tejét izlelhetik s aki Noé apánkat kedveli, a város szikrai pincéjének arany színű nedűjében, a nemes kadarkában találhat páratlan örömet...

Akik pedig érdeklődnek a «hirös város» gyümölcskulturája iránt, azok kitűnő összeköttetést találnak a Kecskeméti Faiskola Rt., a Mezőgazdasági Kamara Purgly-telepére s a város híres szikrai szőlőjébe...

Mindenkiről van gondoskodás. Mindenki csinálhat tetszés szerinti terveket, mindössze az a meglepetés fogja érni, hogy magán a kiállításon sokkal tovább fog időzni, mint ahogy el is képzelet!

Mert a kiállítás igazi, szívet-lelket gyönyörködtető látványosság lesz. Mikor e sorok íródnak, már a Benedek-telep hűtőházában száz és száz rekesz gyümölcs várja a helyszíre szállítást. A gondosan elcsomagolt remekek még nem gyönyörködtek a szemet. Titokzatosan hallgatnak burkolataik mögött, hogy a kiállítás termében napfényre kerülve egyszerre beragyogják a terem puszta falait, mennyezetét s a nézők szívet meghódítsák. Csodálatosan szép, remekbe készült színű barackokban, nyári almákban, szilvákban és

körtékben lesz része e tündöklő termeknek, amelyek még az alkony biborpirjában égő Hesperidák kertjénél is — remekebbek! Smígott aranyalmákat őrzöttek az Éjszaka leányai, itt csengő barackok ezrei őrizetlenül mutatják hamvas pírrel át lehelt, pompás élvezetet ígérő zamatos testüket. — A Hesperidák kertjében csak Heraklesnek sikerült almát rabolni, itt azonban kevés obulusért mindenki hozzájuthat.

Gondoskodás történik ugyanis arról, hogy a nézők minél könnyebben vásárolhassanak gyümölcsöt. Különböző mennyiségben készített rekeszek fogják kínálni magukat a venni szándékozókknak. De vásárolni fog sok azok közül is, akik nem is akartak vásárolni... Kevés pénzü egyének részére kis csomagok, nagyobb pénzüek részére nagyobbak állnak rendelkezésre. — Senki sem fog menekülni, különösen ha látja szomszédjait, hogy mennyire küldözgetik Kecskemét kincseit a világ minden tájékára.

Elmondhatjuk, hogy a kiállítás előkészítésében minden megtörtént, csak hogy a legnagyobb sikert el lehessen érni. — Kellő propaganda mellett az egész ország lázasan várja a kiállítást. Maga Kállay Miklós, földművelésügyi miniszter fogja megnyitni a kiállítást s itt lesz Fabinyi Tihamér kereskedelemügyi miniszter is.

Nagy napja lesz ez Kecskemétnek, méltó a kiállított pompás gyümölcshöz, várunk hirnevéhez és a fáradhatatlan

GYÜMÖLCSÖSBEN — SZŐLŐBEN EREDMÉNYT

csak szakszerű védekezés hozhat!

A lisztharmat az almafákon az idén rendkívüli mértékben fellépett és veszélyezteteti a gyümölcs beéréséhez szükséges lombzat épségét.

Soronkívüli kolloid-kénpermetezés szükséges!

100 liter vízben $\left\{ \begin{array}{l} \frac{1}{2} \text{ kg. AMONIL} \\ \text{vagy } \frac{1}{2} \text{ kg. SULFAROL} \\ \text{vagy } 1 \text{ kg. ELOSAL} \end{array} \right.$

Dijmentes utmutatást nyújt:

Chinoin
Mezőgazdasági
és Ipari R. T.
Krausz — Moskovics
egyesített növényvédelmi osztálya.

„AGRO”

Dijmentes utmutatást nyújt:

növényvédelmi és mezőgazdasági társaság
B U D A P E S T
IV., Hajó-utca 2. sz.
Bécsi-u. sarok.

Telefonszám: Automata 804—77.

rendezőség munkájához. — Országos jelentőségűvé lett minden kecskeméti gyümölcskiállítás s bár fucatszámra rendeznek nyomán mindenféle kiállításokat, még se lehet Kecskemétet utolérni e téren. Még az országos kiállításokon is csak akkor van igazi siker, ha ki lesz ott állítva a — kecskeméti gyümölcs.

Ha elmaradna Kecskemét róla — akkor bizony csökkent értékű lenne a kiállítás.

Kecskemét 2 év óta rendez kiállításait. Egyik szebb volt, mint a másik, Egyik

nagyobbszabású, mint a másik. Hatása, eredménye mindig nagyobb s bizony nemcsak erkölcsi az eredmény, hanem — anyagi is! Az idej rekordtermés könnyű elhelyezése is ennek a szívós propagandának eredménye. Már pedig termelni csak úgy érdemes, ha a fáradságért anyagi eredmény is jelentkezik!

A csengő baracknak pedig legmegfelelőbb eredménye a — csengő arany!

De elfogadunk bármilyen nemes idegen valutát papírban is érte... B. T.

Pincészet és borkezelés.

Irta: Pataky Ferenc dr.

(Folytatás.) Az ecetesedés. Az ecetbaktériumok éppen úgy, mint a borvirág, csak a levegővel érintkezve szaporodnak. Az ecetbaktériumok az alkoholt ecetsavvá és vízzé alakítják s ezzel a bor alkoholtartalmát erősen csökkenti sőt teljesen fel is emésztik. Tapasztalat szerint az erősebb borok könnyebben ecetesednek, mint a gyengébbek. Az ecetesedés oka igen sokféle lehet:

1. A rothadásban (zöldrothadás) levő bogyók felve vannak ecetbaktériumokkal.

2. A fehérborok könnyen ecetesednek, ha a főerjedés után a hordókat idejében fel nem töltjük.

3. Ha a must különösen vörös boroknál a törkölyön erjed s a lé a törkölyt nem lepi, hanem megszárad, a száraz törköly valósággal fészkévé válik az ecetbaktériumoknak.

4. Ha az erjesztőhelyiség igen meleg, (20 C-on felüli), ez is kedvez az ecetgombák szaporodásának, különösen akkor, ha a must maga — hideg.

5. Tisztátalan edények, lopó, kármentő, dugó, a köréje csavart rongy, szüretkor a must közé szóródott kenyérmorzsza, mind okai lehetnek az ecetesedésnek.

Ha a baj bekövetkezett, a bort erősen kénezett hordóba kell áttejteni, hogy az ecetgombák további szaporodását megakadályozzuk. A baktériumok teljes elpusztítását csak pasztörözéssel lehet keresztülvinni, de még így is visszamarad a bornak ecetes íze. A szénsavas mésszel való savtalanítás sem volna célravezető, mert a szénsavas mész először azokat a savakat közömbösíti, amelyekkel nehezebben oldódó vegyületet alkot, mint pl. a borkősavat, borkövet, almasavat, már pedig ezek a bornak lényeges alkotórészeit képezvén, a bor elveszti jellegét, az ecet-

savnak pedig a gégén való karcoló hatása továbbra is megmaradván, az ilyen bor esetleg lepárlásra, de savtalanítás nélkül kizárólag ecetgyártásra marad csak alkalmas.

Amint láthatjuk, a borbetegségek között ez a legveszedelmesebb.

A nyulósság. A nyulósodást szintén baktériumok okozzák, amelyek a borban visszamaradt cukrot megbontják s ezzel egy gumyszerű anyag, az u. n. dextrans képződik s ez okozza a nyulósságot. A bor felhős zavarodást mutat, sűrű lesz mint az olaj és kellemetlen ízü. A nyulósodás legfőbbször a csersavszegény borokat támadja meg s különösen fehér borokon az első tavasszal és nyáron jelentkezik.

Mivel a nyulósodást okozó gombának levegőre szüksége nincs, sőt annak egyenesen ártalmára van, gyógyítás céljából tanácsos a bort kádra öntve jól átlapátolni, majd hordóba öntve adjunk hozzá hektónként 20—30 gr. csersavat, 2—3 nap múlva pedig zselatinnal derítsük. A nyulós borokat ugyanis az egyszerűbb szűrő eljárásnak kiténni nem lehet, mert nagyon nehezen szűrődnek. Ha a borban még esetleg ki nem erjedt cukor maradt, tanácsos élesztőt, vagy ha rendelkezésünkre áll, jó ujbort seprőt hozzáadni s a cukrot kierjeszteni, hogy a könnyen bekövetkező újabb nyulósodásnak elejét vegyünk. Ha idejekorán kezelésbe vesszük a nyulós bort, az alig veszít minőségéből.

A keseredés. Nálunk alig ismert borbetegség s ha előfordul is, inkább a törkölyön erjesztett vörösboroknál jelentkezik.

A bor színe szennyesebbé válik, zavaros lesz és csokoládészinű üledék rakódik le. A bor íze eleinte édeskés, később azután egyre jobban és jobban érezhetővé válik a keserű utóíz. Hogy a keserűt mi okozza, azt ezideig nem sikerült megállapítani. Ennél a betegségnél sze-

replő mikroorganizmusok, a bor cseresavát megbontják és azokat a többi szín és egyéb anyagokat is, amelyek a törkölyből kerültek ki s ezekből képződik a levegő oxigénjének hozzájárulásával az a keserű rü anyag, amely a borban oldódik.

Minthogy a tapasztalat szerint ennek a betegségnek első sorban a rothadt szőlőből nyert borok esnek áldozatul, óvakodni kell attól, hogy rothadt szőlőből vörösbort készítsünk. Azokon a vidékeken, amelyekben a keseredés gyakori, mint preventív intézkedést a pasztörözést használják, de ha már a baj bekövetkezett, a keserűt elmulasztani nem tudjuk s legfőbbször a bor csak pálinkafőzésre válik alkalmassá. Ecetgyártásra ugyanis nem alkalmas, mert a keserűt meg abban se vesztí el.

A savanyodás, tejsavas erjedés. Alföldi borainknak elég gyakori betegsége a tejsavas erjedés. Amint a neve is mutatja, okozója az anyagcsere termékei között előforduló tejsav, amely az ilyen borok ízét-szagát elrontja. A betegséget elősegíti a rothadt szőlő, az erjedés késedelmes megindulása és a zajos erjedés hirtelen abbamaradása. Rendszerint a zajos erjedés után szokott fellépni, de megtörténik az is, hogy tavasszal, vagy nyáron jelentkezik.

Präventív védekezési mód: A rothadt szőlő külön szedése, feldolgozása és mustjának lenyálgázása. Ismertető jelei: A bor felhősen zavaros, csipős, savanyu ízű, édeskés és a szénsavtól pezseg. Ha a baj kisebb, pasztörözéssel javítható, de ha nagyobb mérvű, csak ujraivaló erjesztéssel, vagy elházasítással palástolhatjuk a betegséget.

A bor megfordulása. Ez a betegség a rothadt szőlőből nyert gyenge vörösborknál szokott fellépni. Ha a must túlságosan felmelegszik, a baktériumok annyi illósvat termelnek, hogy az élesztősejtek megbénulnak s akkor sem erjesztenek, ha a must újból lehül. Az ilyen boron azonnal érezzük az ecetsavat és a bor undorító ízűvé válik. A baktériumok megbontják a borkövet és szénsavas káli lesz belőle, elpusztítják az almasavat s a cseresavat és a színanyagot, az alkoholt szénsavra és vízre bontják fel — elpusztítva a fehérjét.

Präventív védekezésül ajánlható a lenyálgázás és nagy gond fordítandó arra, hogy az erjedés zavar nélkül menjen végbe és a zajos erjedés után, lehetőleg kevés cukor maradjon, az utolsó erjedés alatt pedig ez is teljesen kierzedjen. Ha a betegség már fellépett, erős kénezéssel, vagy pasztörözéssel állítjuk meg a baktériumok további működését. (Vége következik.)

A köztes területek kihasználása a gyümölcsösben.

III. (Az egres folytatása.) A szaporítás után következő évben a megeredt dugványokat 2 szemre visszametszük, s bokoralakra neveljük. Az állandó helyre ültetettek már a harmadik évben termést hoznak. Ez időtől kezdve termőre metszük, ami abból áll, hogy az elévült, kitermett vesszőket és csenevész hajtásokat kíméljük és helyükbe új termővesszőket nevelünk. Angliában a nyári csipkedést és gyümölcsritkítást is alkalmazzák. Utóbbi mi is megtehetjük fokozatos szedéssel, úgy hogy eleinte mint egrest értékesítjük... A megmaradt bogyok aztán szebbek lesznek, nagyobbra fejlődnek. Ültetési távolság 150×150 cm. Gyümölcsösökben ez a távolság 2 méter is lehet.

Termesztésre ajánlható fajtái: *Wunderful*: barnás crezésével majdnem fekete színű, nagy, gömbölyű szemű, közép korai érésű, kissé szőrözött gyümölcsű.

Weisse triumphbeere: sárgás zöld színű, nagyon bő, hos. korai érésű. *Mauzer magonca*, nagy gyümölcsű, kerekded alaku, korai érésű, biborpiros. *Orániai herceg*,

nagy elipszis alaku, hosszú szőrű, arany-sárga színű gyümölcsű. *Jolly Minner*, igen korai érésű, piros színű.

Állati ellenségei. a levéldarázs. Álcája a leveleket rágja nyár folyamán. Kószméte araszó, kártétele ugyanaz, elpusztítható quasíva forgáccsal (2 %-os oldattal permetezünk). — Télen dendrin igen hatásos védőszer.

Gomba betegségei: a rozsdagomba. A levél fonákján vöröses sárga s fehér foltok keletkeznek s ez a gyümölcsön is feltalálható. 1-2 %-os bordói lével védekezünk ellene. Az amerikai kószméte lisztharmit barna foltok alakjában jelentkezik a hajtásokon, leveleken és bogyókon. 1908-ban hozták be hazánkba s azóta összes bokrainkat megfertőzi. Különösen nagy pusztítást vitt végbe Szt. Endrén, hol nagyban termesztik a kószméte. Ellene olasz rézkénporral porozunk, míg télen 3 %-os bordói lével igyekszünk védekezni. Vannak e betegséggel szemben ellenálló kószméte fajaink, mint a *Sziklatörő*, de ezek kevésbé értékes gyümölcsűek.

A ribizli. Rendkívül el van terjedve, úgy hogy feltaláljuk Európán kívül Ázsiában, Amerikában, sőt még Afrikában is. Rendkívül igénytelen s így olyan területeket is beültethetünk vele, amelyekben más növények nem díszlenek. Éghajlat tekintetében sincs igénye. A legnagyobb hideget is eltűri, s kisebb fagyok még korai virágzásában sem tesznek kárt. A homokon éppen olyan otthon van, mint a kötött talajon.

Szaporítása éppen úgy történik, mint az egres, vagy piszkének: dugványról, tőosztásról, zöld dugványról. Utóbbit árnyékos, vagy zárt helyen is végzhetjük július, vagy augusztusban. Minthogy a ribizli nagyon korán virágzik, célszerű bokrainkat még az ős folyamán, esetleg a tél végével megnyesni. Ez az egres vagy piszkénél tárgyalt módon történik, arra azonban mindenkor ügyeljünk, — hogy bokaink ritkán, napos, szellős helyen legyenek. Megfelelő ápolás, ritkítás és trágyázás mellett 10—15 évig is kifogástalanul terem.

Ültetésre ajánlatok: Fáy-féle termékeny. Hosszu, leza fűrtű, nagy bogóju, fénylő, sötétpiros színű, korai fajta. Hollandi piros, gazdagabban terem, de apróbb bogóju, mint az előbbi. Nálunk főként ez van elterjedve. Gyümölcseit igen jól tartja, s még érett állapotban nem hullalija le. Versaillesi piros, kevés szemű, nagy bogóju, érzékeny a betegségek iránt. Fehér gyümölcsűek: Versaillesi fehér, Hollandi fehér, Bar le Duc-i fehér. Utóbbi nagy gyümölcsű, zamatos, kevés magu, júliusban érő.

A ribizli ellenségei: a ribizli hernyó álcája, mely a vesszők belsejét rágja; az ilyen vesszőket vágjuk le és égessük el. Megtámadja a levéltetű, sőt még a paizstetű is. Ezek ellen karbolineumos anyaggal permetezünk télen, míg nyáron nyers nikotinnal. Van egy levélhullást előidéző gombabetegsége is, mely ellen 1—2 százalékos bordói lé segít.

A málna. Zamatos gyümölcse miatt rendkívül kedvelik. Nyersen, befőzésre, sőt szörpök készítésére is használják. Talajban nem válogatós, de meg is zsarolja, úgy hogy bőséges trágyázást kíván. Helyén állandóan terjeszkedik, fejlődik, szaporodik. Szereti a napos, meleg, védett helyet, s az árnyékos helyen elsatnyul. Azért gondosan válogassuk meg helyét, különösen idősebb, nagy árnyékos vető gyümölcsösökben igyekezzünk napfényre vinni. Igen kedvelik, mint utak szegélyét, vagy déli részén kerítés melletti gyümölcsöt. Ilyen helyeken terjeszkedés nem okoz kárt.

Nagy hidegben vesszői elfagynak. Szaporítani sarjakról lehet, s mivel igen sok sarjat nevel, kevés munkával gyorsan fejlődő növényekhez jutunk. E gyors szaporodása azonban kárt is tehet, mert nemcsak egészen behálózhatja fiatal gyümölcsfáinkat, hanem azok fejlődését is megakasztja. Ajánlatos tehát a málna tenyésztésre kijelölt határoknál minden évben a szegélyeket felásni, s a lekerülő sarjakat más helyen felhasználni.

A málna. Zamatos gyümölcse miatt rend-


retet kíván, — mert csak az egyéves vesszők teremnek, míg azon vesszők, amelyek előbbi évben termést hoztak elpusztulnak. — Utóbbiakat gondosan kiszedjük, míg a termésre kerülő vesszőket visszacsipjük. Így azán biztosítva lesz új termésünk.

A málna ellenségei: a málnabogár. — A virágokat rágja, álcája pedig a gyümölcsbe furja magát és értéktelenné teszi azt. A málnaormányos a virágok szárait rágja meg s ebbe rakja petéit. Az ilyen lehullott szárait össze kell szedni és el kell égetni.

A málna gombabetegsége: a málnarozda. Száraz években a málnaleveleken lép fel, s időelőtti lehullást okoz. Öntözéssel védekezünk ellene.

Mielőtt a málnafajok ismertetésébe kezdenénk tudnunk kell, hogy általában két nagy csoportja van. Az egyik csoportba tartoznak az egyszerű termő, kereskedelem által kedvelt fajták, míg a másodikba a kétszer termő, házi célokat szolgáló fajok. Egyszer termők: Hornet, nagy gyümölcsű, sötétpiros, nagyon kedvelt. Góliát, nagy, piros puha husu, zamatos, hosszukás, vesszői tüskések. Superlativ, igen izletes, zamatos gyümölcsű nagyok, hosszukás, kupalakuak, bőtermő. Golden Queen, krémsárga gyümölcsű gömbölyű, puha husu. Vörös Antwerpen, igen nagy stb. Többször termő: Billard vörös, nagy gyümölcsű, Vörös Merveille, Fontenau Szépe, stb.

Földi szeder, vagy szederszerű málna. Nálunk kerti művelésben nincs elterjedve. Erdős, vizmosásos területeken sűrűn lehet találni. Nem kereskedelmi cikk, s ezért nem érdemes termelni Szaporítási gyökérdarabokról és zöld bujtásról lehet. (Folytatjuk.)



MUSKAT

**OTTONEL
KAPHATÓ**

az Idegenforgalmi Irodában, Körösi-u. 10.

Palackonként 1.40 P

Előfizetési felhívás.

A Kecskeméti Szőlősgazda minden támogatás nélkül igyekszik a nehéz gazdasági viszonyokkal megbirkózni s hivatását — a rendelkezésére álló csekély anyagi eszközökkel — teljesíti! Nem szépítjük a dolgot: bizony távol van attól a céltől, amit kitűzött magának: hetenként, vagy két hetenként megjelenne, nagyobb tartalommal szolgálni a szőlő- és gyümölcs-termelő gazdák érdekeit.

Ez érdekek erkölcsiek és anyagiak. Erkölcsileg a kecskeméti szőlő, bor és gyümölcs világhírét igyekszünk öregbíteni s tesszük ezt az anyagi érdekek egyidejű elérésével. Minden gazdapanasz helyet kap lapunkban, minden előny, amit elérhetünk termelőink javára, — szintén helyet kap lapunkban. Szakcikkeinket, várasunk, sőt országunk legnevesebb, legtapasztaltabb, legtöbbrebecsült egyénei írják, úgy hogy azokat követve, biztos lesz — terméseredményünk!

Munkásságunk biztosítása azonban csak akkor zavartalan, ha előfizetőink pontosan fizetik évi 2 pengős tagsági díjukat, ha ez alapon kapják a lapot, vagy előfizetési díjukat, ha közvetlenül előfizetők s nem tagjai a Kecskeméti Szőlősgazdák Egyesületének. Emellett felkérjük lapunk előfizetőit, olvasóit és barátait, hogy igyekezzenek új előfizetésre felkérni szőlő- és gyümölcsstermelő társaikat. Lapunkban mindenki talál oly olvasnivalót, amely érdekli s amelyet tudni — önmagával szembeni — kötelessége!

Őszi, téli, tavaszi, nyári védekezés! Szőlő és gyümölcsös telepítése, ezek veszedelmes kártevőinek ismertetése, az ellenük való leghathatósabb védekezés, mind lapunk hasábjain lát napvilágot. Ezeket ismerni kell mindenkinek.

Ezeket az ismereteket igyekszik a Kecskeméti Szőlősgazda nyújtani.

Felkérjük tehát ismétellen előfizetőinket és a Kecskeméti Szőlősgazdák Egyesületének tagjait, hogy előfizetési, illetve tagsági díjaikat mielőbb megújítani, megfizetni szíveskedjenek. Ezzel lapunk anyagi bázisát erősítik s elősegítik terjedelmesebb, pontosabb és havonkénti megjelenését. A csekély előfizetési díj senkire se jelent áldozatot, de — elősegíti e nehéz idők zavartalanabb átélését.

Hazafias tisztelettel

A KECSKEMÉTI SZŐLŐSGAZDA
KIADÓHIVATALA

Kecskemét, Széchenyi-tér 6. szám.

ELSŐRENDÜ

kertészüveg

és mindenféle

táblaüveg

legolcsóbban

és legjobban beszerezhető:

Glatz András

üvegnagykereskedőnél.

Budapest, VIII., Baross-utca 66—68. sz.

Raktár az udvarban. Telefon: 324—87.

Alapítási év — 1864.

Minden vasuti jegyet

eredeti árban, 48 órával előbb

MEGVÁLTHAT A

Menci jegyirodában.

(LUTHER-UDVAR). ♦♦

13,000 kötetes

KÖLCSÖN- KÖNYVTÁR

Aranypalota u. 8.

Előfizetési díja havi

120 P.

A

KECSKEMÉTI KÖZLÖNY

előfizetőinek havi
60 fillér.

A csekély előfizetési
díjért naponta
új könyvet olvashat!



Vásároljunk a

**Kecskeméti
Szőlősgazdák Szövetkezeténél
Étkezési burgonya**
a legolcsóbban kapható.

Minden szőlősgazda keresse fel üzletünket s próbálja ki versenyen felül álló olcsó árainkat. Szakszerű tanács és védekezési eljárások díjmentesen!

Kecskeméti Szőlősgazdák Szövetkezete
V., Széchenyi-tér 6. Telefon 289.

|| ÜLTESSÜNK ||

minél több gyümölcsfát

mert csak így biztosíthatjuk jövedelmünket!

**Kecskeméti talajba Kecskeméten
termelt gyümölcsfákat ültessünk!**

A gyümölcsfák ültetését el ne hagyogoljuk! ✦ Kiváló minőségű,
≡≡≡ fajtisza gyümölcsfák kaphatók a ≡≡≡

**Kecskeméti Faiskola
és Magtermelő R.-T.-nél.**

Iroda: Kecskemét, Széchenyi-tér 6. Tel.: 289.

Már most jegyeztesse elő őszi
gyümölcsfaszükségletét.



Dupray Gyula