

Szüreteléskor a szőlőt kosárba, puttonyba vagy vederbe szedjük. A szedő edényeket naponkint mossuk ki. A szüretelésnél használt valamennyi eszközt, kádat, szőlőzútot tartjuk tisztán, mert csak így nyerhetünk egészséges mustot és abból egészséges bort.

A fehér szőlő levéből fehér bort, gyors sajtolás mellett zöldes-fehér bort nyerünk. Kék szőlő levéből, ha kevés ideig érintkezik a musttal, siller-bort szűrünk, ha pedig lebogyózzuk a kék szőlőt és a zúzott bogyón erjesztjük a mustot 14 napig, akkor a legfinomabb vörösbort nyerjük. A bor színét megadó festőanyag a bogyók héjában van. Túlérett, vagy romlott bogyóban a festőanyag elroncsolódott, ezért kadarkából nem minden évben lehet vörösbort készíteni az Alföldön, különösen ha esős az ősz.

A must legfontosabb alkotórésze a cukor, melyet mustfokmérővel határozunk meg. Magyarországon mustot vásárolni 1932. évi augusztus 1-től csak a M. Kir. Központi Mértékügyi Intézet által hitelesített mustfokmérővel szabad. A mustfokmérő azt mutatja meg, hogy 100 kg mustban hány kg cukor van. A must cukorfoka igen változó, 16–26 fok között váltakozik, sőt némely évjáratban még ennél is több cukortartalom képződése is lehetséges. Ha a must kiejert, a keletkezett szeszt Malligand-szeszfokmérővel mérjük meg, amely azt mutatja, hogy 100 liter borban hány liter tiszta (abszolút) alkohol foglaltatik.

A mustnak borrá való átalakítását a levegőben úszkáló parányi erjesztőbaktériumok, erjesztőgombák végzik el. Ezek élete és munkája bizonyos hőmérséklethez van kötve. 17–18 Celsius fokon alul nem igen szaporodnak, 20 fokon felül erősen szaporodnak, míg 35 fokon felül az erjedés szűnőben van. Az élesztőgombák a must cukortartalmát bontják fel szesze és szénsavra. Az erjesztőgombák munkájának végetvet a keletkező alkohol. Silány, vagyis kis cukortartalmú mustoknál a cukor teljesen kiejert, tehát a bor savanyú lesz, míg a cukorban gazdag mustoknál a borban a 15 fokos alkohol mellett 4–5%-os cukor is marad, tehát a bor édes.

Az erjesztésnek rövid idő alatt kell lefolynia, és ha az időjárás hideg, tanácsos a helyiséget fűteni. Az első zajos erjedést követi az utóerjedés, amely azonban lassan megy végbe. Az erjedés megszűntével a hordókat tele kell tölteni. Az újbort november végén, december elején lehiggad. Ekkor a seprőjéről lefejtjük. A bort jődőben, nyíltan fejtjük le, hogy a bor a levegő oxigénjével bőven érintkezhessek és így hamarabb megtisztuljon teljesen. Zártan csak palackezett óborokat fejtünk.

A visszamaradt seprőből pálinkát főzünk éppúgy, mint a törkölyből. A seprőből borkövet is gyártanak. Az újbort egy év alatt 4-szer fejtjük le és így eléggé érintkezik a levegő oxigénjével, jól érlelődik és tiszta üde ízű lesz. Aki így kezeli borát, az bizonyára jól fogja értékesíteni, mert a borkereskedő nem fog felfedezni semminemű hibát, vagy borbetegséget.

Kiss Károly

A melegágy

Munkások dolgoztak az uraságok kertjében. Melegágyat készítettek. Voltak közöttük, akik állandó munkára jártak be az urasági kertbe, de voltak alkalmi napszámosok is. Ezeket csak akkor hívták, ha egyszer-egyszer megszapordott a kerti munka és sürgős volt az elvégzése.

Most az istállók mögött téglalap alakú gödröt ástak a kertész útmutatása szerint és annak a fenekét horáták meg jó vastagon lótrágyával. Majd utána egy kissé megtaposták és kővér, porhanyós földdel vagy negyven centiméternyire megszórták. Az oldalát deszkakerettel vették körül. A melegágy befedésére szolgáló üvegtáblák és fonott szalmata-

karók egymásra rakva már készen állottak a melegágy szomszédságában.

A templomtoronyban megszólalt a harang, delet jelezve. A munka abba maradt, és a munkások falatozáshoz láttak. A kertésznek is kihozták az ebédjét és ő is a munkások mellé telepedett. Falatozás közben beszélgettek, tereferéltek.

— No, hát elkészítettük a palánták helyét, kertész úr — szólt az egyik napszámos azok közül, akik csak ritkán jártak be az urasági kertbe dolgozni. — Meg lehet kezdeni majd a magvak elvetését.

— Milyen furcsa — szövi a szót tovább a másik napszámos —, az egyik

magot melegágyba kell szórni, a másikat meg mindjárt a szabad földre. Az egyiket korán kell elvetni, a másikat később. Sokat kellett magának is tanulnia, kertész úr!

— Hát bizony mindenkinek meg kell tanulni azt, ami után él — mosolyodott el a kertész. — És ha az ember szereti a kertet, szereti a virágot, a növényt, hamar megismerkedik velük, megérti a szavukat, a beszédjüket.

— Látják — folytatta —, vannak olyan külföldről, meleg országokból idekerült növényeink, amelyek nem tudnak annyi idő alatt kifejlődni, gyümölcsüket megérlelni, amíg nálunk a meleg napok tartanak. Hosszú a fejlődési idejük. Ha ezeket korán tavasszal vetjük el, a kikelő gyenge kis növényt a koratavaszi hűvös éjjelek, a kései fagyok tönkreteszik. Ha addig várunk a vetéssel, amíg a melegebb nappalok és enyhe éjjelek következnek, akkor meg nem tudnak kifejlődni és a késő őszi hűvös idő, meg korai fagyok miatt elpusztulnak, mielőtt az ember hasznukat vehetné a melegágyban azonban, ahol a korhadó trágya melegíti a talajt, az üvegtető, meg a szalmatakaró megvédelmezi a hűvös éjjelektől és a fagyoktól. Jó helyen vannak és vígan fejlődnek addig, amíg el nem jön a megbízható, nekik való meleg idő. Akkor a szabad földre kerülnek és a fejlődésük annyival hamarabb fejeződik be, mint amennyi időt a melegágyban töltöttek.

— Igaza van a kertész úrnak — bólogtattak a munkások —, hiszen még a mi asszonyaink is kis ládába, cserépekbe vetik a kényes növények magvait és meleg helyen tartják a kis palántákat, míg el nem érkezik a palántázás ideje.

— Ládákban, cserépekben palántát, egészséges palántát nevelni egy kicsit bajos — mondta a kertész. — A szoba és a konyha levegője nem alkalmas a gyöngye kis növénykéik fejlődésére. Pedig sokféle növény van, amelyik megkívánja a palántáról való nevelést. A paprika, a paradicsom, a káposztafélék, a dinnye, mind, mind hosszú tenyészidejű növények. De van a palántanevelésnek és a melegágynak más haszna is. A kertnek és szántóföldnek a talaját ugyanis könnyebb és olcsóbb gyommentesen tartani addig, amíg nincs rajta kultúr-növény. Különösen fontos ez a szántóföldi termelésnél, amikor nagy területek műveléséről van szó, mint a nagykőrösiek salátájánál, a kecskemétiék kelkáposztájánál, a szegediek paprikájánál. A nagy területek palántaszükségletét

addig, amíg melegágyban van a palánta, szintén könnyű a gyomoktól tisztán tartani.

— Lám, mi erre nem is gondoltunk, — mondotta az egyik munkás —, pedig igaz.

— No, ha már ennyit elmondtam maguknak, akkor még azt is elmondom, hogy nemcsak melegágyokban lehet palántát nevelni, hanem langyos ágyakban és hideg ágyakban is. T. i. ha nem fontos, hogy a termés minél előbb felhasználható legyen, akkor a melegágyra üvegtakaró helyett a sokkal kevesebbe kerülő gyékény, vagy szalmafonat kerül. A hidegágyakat pedig trágyaalap nélkül készítjük s a kereteket csupán éjjelenként fedjük be takaróval. Természetesen a langyos ágyba, de főképen a hidegágyba sokkal később történik a veteményezés. — No, de most már munkára, emberek, mert egészen elbeszélgettük az időt — fejezte be szavait a kertész.

Kiss Károly

Védekezzünk a nemzeti vagyont pusztító hörcsög kártevése ellen

Eddig hazánkban a hörcsög kártételével nem igen törődtek, de nem törődtek mérhetetlen hasznának kiaknázásával sem.

A hörcsög a rágcsálók közé tartozik, elsősorban gabonamagvakkal táplálkozik, de e mellett megeszi a gyümölcsöt, a növényeket, azok gyökerét, fűszalakat stb. Tehát a mezőgazdaság minden tērén kárt okoz, de főleg gabonamagvakban, kenyérmagvakban, pedig ezek ma lét vagy nemlét kérdése! Kormányzatunk jegyre adja a gabonamagvakat és a lisztet, a mindennapi kenyeret. De tudjuk, milyen fontos ma a gabona hadászati szempontból is. Hisz éppen azért kell a front mögött kimerően fogyasztani, hogy a létünkért, becsületünkért és jövő boldogulásunkért véruket áldozó honvédeinknek kellő mennyiségben jusson, fennakadás e tēren ne legyen.

A hörcsög a gabonamagvakat potazacsokjába gyűjti, — különösen, ha megijed és egyszerre mintegy 12—20 gramm szemet tud tartogatni. Azt is tudjuk, hogy egy-egy hörcsög 1 q búzát tud elfogyasztani. A föld alatt kamrákat épít és azokban helyezi el a gyűjtött gabonát. Több kamrát ás mélyen a föld alatt; ahány kamra, annyi mérő gabonát tud elraktározni. Ha most mindehhez hozzávesszük, hogy egy hörcsög évente kétszer párosodik és ilyenkor