

KERTÉSZETI FÜZETEK.

Dr. ENTZ FERENCZTŐL.

III. FÜZET.

**Konyhakertészet. Spárga Melegágy. Borsó.
Murok Petrezselyem Pasztinák. Palántázás hi-
deg földben. Hagymák. Torma. Zsázsa. Retek
Saláta. Káposzta nemüek.**

Ára 24 p. kr.

Pesten, 1854.

Nyomatott Lukács L. és társánál.

Apr 30 1854

Percey, 1854

Percey, 1854

Konyhakertészet.

I.

Spárga - m i v e l é s .

Minden növények közt, mellyek a konyhakertészet körébe tartoznak, a spárga érdemli meg az elsőséget; mert habár ágyainak első kiállítása némi fáradságba és nagyobb költségbe kerül is, mindamellett a többi konyhakerti növények felett sokféle tekintetben is kiérdemli figyelmünket.

Helyén leend a spárga ezen előnyeit itt röviden megemlitenünk.

A spárga kedves tavaszi eledel, melly nemcsak kellemetes ízénél fogva a legtöbb embernek ajánlja magát, hanem mellyet első tavasszal mintegy bizonyos diaeteticai ösztönnél fogva is megkívánunk. Minden kiűritő szerveinkre hatályosan működván, megkívánja azt az ember, mivel élvezése után magát kedélyileg és testileg jobban érzi; mi nagyon természetes is, miután kiűritő szerveinkre irányzott hatalmas ingere által mindazon romlásnak indult részeket a testből kiűzi, mellyek tulnyomó hus eledel és megakasztott testi mozgás által a tél

*

folytában testünkben meggyültek. A spárga-eledel tehát ezek szerint a legkedvesebb s egyúttal a leghatályosb tavaszi kúrák közé tartozván, annyira megérdemli plántáját mivéltni, hogy részünkről minden konyhakertet csonkának tekintünk, melly terjedtebb spárga-ágygyal nem bir.

A spárga e szerint nemcsak a finom száj-izlés, hanem egyszersmind ösztönszerű diaeteticai, tehát természetes kíváncsiság tárgya levén, megérdemli, nemcsak hogy annyit termesszünk belőle, mennyi a házi szükséget fedezi, hanem mivel ennél fogva közkedveltségben részesülő, és így jobban álló kerti cikké vált, érdemes arra, hogy termesztését szélesebbre is kiterjesszük.

Piaczi áránál fogva, a konyhakert alig mutat fel növényt, melly jövedelmezésre a spárgával felérne, és a megromlásnak nem is levén annyira alá vetve, mint a többi zöldség, nem szoritkozik a közel eső környék fogyasztására, hanem a legszélesebb piacra tarthat számot.

Ismerik ez előnyét a spárgának osztrák szomszédjaink, s nem is mulasztják el annak hasznát venni, s pirulásunkra legyen mondvá, hogy ez idáig Laxenburg látja el jobbára a pesti piacot spárgával.

Alig van konyha-kerti növény, melly e szerint alkalmasabb lenne a kereskedelemre is, mint a spárga, s alig van, melly nála pénzelőbb is volna.

Homokos, de leginkább fekete homokos földet kedvelvén, s éghajlatunk mérséklete alatt természetes hazáját találván, — mert hisz látjuk, mint diszlik vadon, a természetben is — nincs közel ország, melly a spárga-termesztésre alkalmasabb volna honunknál. — Tolnamegyében fekszik egy kis helység, Szakts a neve, — ismeretes talán olvasóink előtt is, mert Sobrit az ottani erdőben lőtték meg, — annak határában, és illetőleg a jegyzői lakhoz tartozó kertében ismerkedtünk meg a legizletesebb és legszebb spárgával, mellyet látni valaha alkalmunk volt. Pedig megvalljuk, hogy az illyféle tárgyat évek óta figyelemmel kísérjük.

Plántálják tehát, kiknek kedvök tartja, s kik a külföldi nevek után kapkodnak, az ulmi, darmstadti s nem tudjuk, miféle más nevű és óriási hirre kapott válfajait a spárgának; mi a jobbróli meggyőződésünk-nél fogva, és miután pesti homokunkban több elhíresztelt válfajokat kísérlet alá vetettünk, a s z a k t s i spárga mellett maradunk, azt izénél, gyengeségénél, és vastagságánál fogva a legbecsesebbnek vallván.

Honunkat ennél fogva a spárga egyik legkedveltebb természetes hazájának tartván, nem győzzük annak minél szélesebbre terjedt termesztését, egészséges, jövedelmező és kereskedésrei alkalmas voltánál fogva hazánkiai figyelmébe ajánlani, és szükségének véltük ezen tulajdonok elő-

**

sorolásának kissé szélesebb tért engedni, mielőtt termesztési módjába ereszkedtünk volna.

A spárga, mint kiültetni való 2—3 éves gyökér különféle név alatt fordul elő a kereskedésben: árulnak francia, hollandi, ulmi, darmstadti és tudja isten-még miféle spárgákat. A nyereszkedés költötte fel a különféle fajokat és neveket, mert valami igazi különféleség csak annyira van a spárgában, a mennyire inkább zöld színű, és akkor ulmi, vagy inkább fehéres, és akkor darmstadti spárgának neveztetik. A zöldes spárga izletesebb, a fehérszebb; mindkettőnek gyengesége, fejlődésük sebességétől függ, és a föld minőségétől; így lehet a zöldes spárga gyengébb, ha jól elkészített, a spárga természetének megfelelő homokban, élénk fejlődési sebességgel egypár óra alatt termett, mint a gomba, és lehet fás a fehér, melly hideg természetű és csekély készütségű agyagban csak 1—2 nap alatt vergődött illő nagyságra, és így természetesen meg is fásult. A spárga vajgyengesége, ennélfogva egészen megehetősége épen nem függ a színétől, hanem a fejlődési sebességétől. A ki tehát csak nehéz agyagos földdel bír, és azt illő mennyiségben homokkal megkeverni módjában nem volna, az hagyjon fel a spárga-termesztéssel, mert spárgája fás leend, habár kéket ültetett volna is. —

Mig a kertészet előbbre nem lépett

minden egyes működéseiben a tudomány és tapasztalás szabta ösvényen: a spárga-ágyak készítésében különféle hókus-pókus követtetett el. Most már növényünk természetét és a tenyésztés szabályait ismervén, világosan áll előttünk : hogy spárgát, mint gombaszerű sebességgel fejlődő növényt, csak ott és olly módon lehet sikeresen termesztetni, hol a sebes fejlődés feltételeinek birtokában vagyunk. E feltételek egyfelől könnyű és termékeny föld, leginkább televénydus fekete homok, és jól megerjedt birka-trágya.

Spárga-ágyakat télen szoktunk készíteni, midőn a többi kerti munka amugy is nyugszik. Azért vettük fel tárgyalását most, hogy alkalmat adjunk olvasóinknak, miszerint még a tél folytában a spárga-ágyak készítésébe kaphassanak. Ágyának gödröt kell ásni, 4 láb szélességre és 2 láb mélységre. Ha vizenyős a hely, 3 láb mélységre ásatik a gödör, kitöltvén azután azt egy lábnyira téglá vagy kavics darabokkal, vagy szőlővesszővel; erre most, vagy ha szárazon fekvő földön csak 2 lábra ástunk, azonnal hordunk arasztnyi rétegekben felváltva utca-sárból földet és marha vagy birka-trágyát, míg a gödör nemcsak meg nem telik, hanem egy arasztnyira előbbi niveau-ján feljebb is emelkedik. Az alsóbb trágya-réteg helyett vehet, a kinek módjában van, kiegészített szőlő törkölyt, mivel ez higan tartja a földet és a spárgának hossza-

san eltartó táplálékot nyújt; minden egyes réteget szükséges egyenlően megtiporni, hogy a trágya összeérésével az ágyak leszállása is egyenlően történjék. Tavasszal, az ágyak leülepedtével és kiegyenlítése után, a spárga-gyökerek elültetnek, mihelyest a fagyok megszűntek, mert nálunk a spárga, leginkább homokos földben, korán megindulván, nem engedi, hogy sokára halasszuk a gyökerek ültetését.

Sokszor támad az a kérdés, valljon magról termesszük-e a spárgát a fennebbi módon készült ágyakon, vagy pedig kész gyökereket ültessünk?

A ki kisebb terjedelmű spárga-ágyat készít, és friss válogatott fajta maggal, elegendő erővel és kitartással bír, mikép első évben a gyenge, és a bujálkodó gaz között alig észrevehető spárga pántácskáit folytonosan tisztán tartsa, és szükség esetében azokat megöntöztetni is győzi: az gazdaságosabban és czélszerűen jár el, ha spárgáját magról tenyészt; a ki azonban e feltételeknek vagy meg nem felelhet, vagy kinek újdun spárga-vetése igen száraz évjárás alá kerül, az célját biztosabban éri el, ha kész gyökerekben rakja le spárgatermesztésének első alapját.

Ha magról termesztjük, szükséges a fennebbi mód szerint elkészült négy láb széles ágyat hosszában a kerti zsinór után három sorra osztani, az első sort az ágy szélétől fél lábnyira kezdve. A sorok men-

tében rövidebb szőlő karók veretnek le két két lábnyi távolságban egymástól. Első tavasszal minden karó körül 2—3 egészséges spárga-mag rakatik hüvelyknyi mélységre, az egész ágyat egy kis hüvelyknyire apró ló vagy birka-trágyával behintvén, hogy gyenge növendék plántáink a szárazság ellen jobban megóva legyenek, s azokat egykönnyen a gaz fel ne verje. Kedvező időjárással, ha az öntöző kanna és gyomlás nem hiányzik, senki sem fogja megbánni, ha e szerint veti meg spárgatermelésének alapját, ősszel azonban nem kell elmulasztani a növendék plántákat vizsgálat alá venni, s közülök minden karó körül csak a legerősbiket hagyjuk meg, és a fölöslegesekkel a netán hiányzókat pótoljuk.

A gyökérrőli ültetés hasonlóképen megkivánja a karókkali kijelölést, mert még 2—3 éves gyökérnek a hajtása is olly silány és gyenge az első évben, hogy azt jel nélkül a gyomláló könnyen észre nem veszi, s vagy letiporja, vagy ki is tépi. A jól kifejlett 1—2 éves gyökér legalkalmasabb az ültetésre. — Közönségesen három éveset ajánlanak, de tapasztalás szerint hibásan, mert ha a három éves spárga-plánta magágyában ritkán állott, nagyon is kifejlődött, és akkor mint vénebb növény már jobban megcsinli a fejlődöttebb növény módjára az átültetést; ha sűrű tömegben állott a magágyban, vénebb ugyan az 1—2 évesnél, de nem fejlődöttebb is egyszersmind.

A gyökerek elültetése hasonlóképen első tavasszal történik a jelnek szolgáló körül 3—4 hüvelyknyi mélységre s kereküllő módjára terjesztvén el minden egyes gyökérszálat. Ha minden egyes likat, mellybe spárga-gyökeret ültetünk, jobbféle és keverék (compost) trágyával vegyített homokos földdel láthatunk el, annál sikeresebb leend munkánk. Ha több spárga ágy készül egymás mellett, minden ágyak négy sarkán egy jó erős czöveket kell leverni, hogy az ágyak közti körülbelöl egy lábnyi széles utak állandóul kijelelve maradjanak; mi első tavasszal nagyon szükséges, nehogy az ember a fakadó spárga között tiporjon.

Idősebb spárga-ágyak nyáron által a tiszta tartásnál egyebet nem kívánnak.

Vannak, kik tulságig csigázott gazdálkodási vágnál fogva, a spárga-ültetvényeket nyáron által különféle más vete-mény-neműekkel ültetik be. Ez azon neme a gazdálkodásnak, melly — mig a krajczár után kapkod, a forintot elejti. Ha pedig a szorgalmas gazdasszony már teljességgel meg nem állhatja, hogy a gazdag földü, és üreseknek látszó spárga-ágyakat valamivel be ne ültesse, hát érje be olly növényekkel, mellyeknek tenyészeti időszakok rövid, és mellyek csekély kiterjedésük mellett gyökerük által a föld mélyébe nem hatnak, ilyenek p. o. a saláta-neműek.

Ősszel a dércsipe spárga-kórók

jó-alant levágnak, mert ezek holt temekké váltak, melyekre többé az anyaplántának szüksége nincsen; az ágy leginkább a kalauzul szolgáló kóró maradványok körül fennyedén és vigyázattal megkapáltatik, s el nem gereblyélt állapotban várja be a telet; a fagyok beálltával apró birka vagy legalább lótrágyával borítottatik be ismét az egész spárga-ültetvény.

Jó dajkálás mellett már harmadik tavasszal 5 – 6 és pedig jó vastag ujjnyi hajtásokat fognak eresztetni az erősebb tőkék, s ezekből már kóstolóra is lehet imitt amott egyet lopogatni. A rendes, de mindig kimélettel véghez vitt metszés azonban csak a negyedik tavasszal veszi kezdetét, és eltart jó bánásmód mellett, 20 – 25 esztendeig. Jó szabály a metszésnél az, hogy minden tőkénél egy meglehetősen vastagságu hajtás magának hagyassék meg. mi által a tőkének, a növényzet főkellékeivel: levegő, világosság és melegséggel folytonos raportja fentartassék. Tapasztalás után mondhatjuk, hogy az előadott mód szerint kezelve, még a 16 éves spárga-ágyak is mind minő-, mind mennyiségre nézve folytonosan növekedő termést adtak.

A spárga-ültetvényeknek legnagyobb ellensége a taraczk; azért már az első elkészítési munkától fogva vigyázattal legyünk, hogy a kertész ezen nyüge valahogyan ágyaink közé ne lopózzék; ha pedig még is valahogy megtörtént volna, előbb nyugod-

ni nem szabad, míg annak a legkisebb gyökerét is ki nem szedtük; ki kell azt szedni, habár az 1—2 spárga-gyökérnek felvételébe kerülne is, mert ezeket nyomban ismét el lehet ültetni, holott azokat a meghagyott taraczk végkép előlné.

A spárgának metszése legczélszerűbben történik reggel; a melly tő csak egyet hajt, azt bántani nem szabad. Leghelyesebb a spárga, ha körülbelől az egy lábnyi hosszúságot megközelíti. Metszéskor az alját a földtől egy kissé meg lehet szabadítani, s a föld alatti részéből is mintegy hüvelyknyire valót hozzá metszeni, hogy annál gyengébb korában kerüljön használat alá, mert gyengesége határozza meg a spárga becsét.

Hogy a spárga ezen legtöbbre becsült tulajdonát t. i. a gyengeséget minél nagyobb mértékben megtartsa, szokás azt, mihelyt a földből kibuvik, leborítani, hogy a nap és levegő azt fássá, a világosság pedig szinessé ne változtassa.

Hol kisebb számmal szükségeltetik a spárga-borító, költség-kimélés végett kivájt puha, leginkább vastagabb bodzafából készült borítókat használnak, mellyek azonban nem igen felelnek meg a célnak, mivel csak egyegy szálat borithatni be velök. Czélszerűbbek a jól kiégetett agyagból készült spárga-borítók, de ezekben ismét az a hiba, hogy a fa és munka mindinkább drágultával szinte folytonosan drágulnak annyira, hogy most már a jól kiége-

tett spárga-boritónak százát 8—10 pftom alul nem igen kaphatni. Hozzá járul e drágasághoz még a törékenység is, mit könnyen 10%-re tehetni, miért is valóban figyelmet érdemelnek mindazon kísérletek, mellyek a legujabb időben olcsó és tartós spárga-boritók készítése végett tétettek; ez érdemben az utolsó terménytárlaton egy meglehetősen sikerült példányt láttunk Hútirai Lukácsy Sándor urtól kiállítva.

Noha minden kerti növény akkor legjobb és legizesebb, mikor az a szabad természetben érte el hasznavehetőségét; vannak mindazáltal, kik a természet adományai után szokatlan időben is vágynak, mi a spárgánál annál inkább menthető, mivel-hogy ez részint eledelül, részint pedig kellemes izü, és hathatós működésü vértisztító gyanánt használtatik.

A ki a spárgát már martiusban akarja izlelni, rakasson spárga-ágyaira februárban egy ablakokka^m elszerelt melegágyi ráját, és vetesse azt körül, meleg trágya helyett, rothadásnak indult falevél - kotradékkal. Napos időjárás mellett, miként az februárban és martius elején rendszeren lenni szokott, haszonvehető lesz spárgája már martius közepe táján.

Többször egymásután azonban nem szabad ugyanazon egy ágyat illy megerőltetés alá venni; a dolgot tehát úgy kell intézni, hogy egy-egy ágy csak minden 3—4-ik évben kerüljön hajtási turnus alá,

mit minden szembetűnő kár nélkül megbír, ha rendes művelésben, és minden télen friss trágya-adalékban részesül.

A ki jó és érdemes spárga-fajnak van birtokában, s magját akarná gyűjteni, hagyja meg a legerősebb tőkéken a legtökéletesebb hajtást magnak. Őszszel, mikor a magbogyó korálpiros színt öltött, szedje meg a magokat, áztassa be, és zsurmoltassa ki pár napi ázás után; szárogassa meg, és tartsa télen által szellős helyen, p. o. a padláson.

A pesti fanöveldében (kerepesi vámsorompó mellett balra) a szaktsi, darmstadt-i és ulmi spárgának százát 2—3 éves gyökerekben 1 ft. 30 krjával kaphatni. Egy jó adag a szaktsi spárga-magból 20 kr. pengő pénzben.

II.

Melegágy vagy üzde.

A nap hosszabbodásával eloszlanak közönségesen a ködök, a nap-fény nem olly ritka vendég már, mint uj év előtt tapasztaltuk. A növényzeti életnek egyik fő-tényezője a napfény, már ismét felszabadult a ködök és homályosság békóiból; a többi tényezőknél, a meleg és melegített levegő, a nedvesség és az alkalmas táperővel bíró földnek előállítása vagy ápolójaira való ráhatása már jobban az ember hatalmában áll, és azért a hol kilátás van,

hogy fáradsága megjutalmaztatik, a kertész üzdét, azaz melegágyat készít.

Melegágnak készítése leginkább nagyvárosok közelében érdemes, mert közönségesen a fris lótrágyához városban, hol több ló tartatik, és a trágyának a gázdászat részére kevesebb fogyasztása van, könnyen hozzá lehet jutni, a ki pedig az üveget nagyban veszi, és azon csekély ügyességgel bir, mellynél fogva azt vagy maga berakja, vagy télen által kevésbé elfoglalt házi népe által berakatja, annak sem különös fáradságába, sem tetemes költségébe nem kerülend, ha legalább a házi szükségei fedezésére bizonyos számú melegágyakat készít. A konyhakertésznek azonban, ki üzlet tekintetéből és termékeinek nagyobb értékesítése kedvéért fáradoz, elkerülhetlen szüksége van melegágyakra.

Az üzde-, azaz a melegágybani termelésnek eredménye, készítésének és kezelésének eredményétől függvén, szükségessé teszi, miszerint e tárgyat nagyobb figyelemmel kísérvük.

A kertész, midőn melegágyat készít, mesterséges tavaszt igyekszik előidézni, azaz igyekszik előállítani azon feltételeket és befolyásokat tél közepén, mellyekkel a tavasz a növényzetre teremtőleg és fejlesztőleg hat. Fentebb már ezen feltételek őszpontosulását, a meleg, levegő, világosság, kellő nedvesség és termékeny földben rejleni állitot-

tuk, s ezért képezi ezen feltételek elérése a célzt, midőn üzdét azaz melegágyat készít, és ügyesen kezelni akarunk.

A mesterséges melegségnek előállítása többféle vegyészeti eljárások és tünemények eredménye; a haszonkertészet a legolcsóbbat választja céljai elérésére, és ezt több organicus testeknek erjedésében találja fel; így fejt ki meleget az összehalmozott gyom, falevél, friss timárcser, de legnagyobb mértékben a szalmával bőven vegyült friss lóganéj. Ez teendi tehát a melegágyak alapzatát.*)

Hogy a lóganéjból fejlődött mestersé-

*) A konyhakertészet gyakorlatát, vagy legalább a céljai elérésére reáfordítandó felügyelőséget t. honleányaink figyelmébe ajánlottuk, és úgy tetszik, mintha a fentebbi alkalommal először fordulna elő kertészeti tárgyalásaink mezéjén a lóganéj használata és kitétele. — Észrevettük több ízben orvosi, és jelenleg kertészeti pályákon is, miszerint a miveltebb osztályok képviselőiben is némi — külérzékeinkre tagadhatlanul kevésbé kedvezőleg ható természeti tárgyak irányában, bizonyos legyőzhetlen undorodás uralkodnék, melly undort a természettudományok csalhatlan tisztaságu világitása alatt tulajdonsaik után következtetni épen nem lehet. Ez

ges melegnek növényeink számára hasznát vehessük, és annak minél továbbrai megtarthatását eszközölhessük, szükségesek bizonyos intézkedések és készülétek.

Ez intézkedések legfontosabbika abban áll: hogy a melegágyaknak czélszerű helyet válasszunk.

Ellensége a melegágyaknak mindennek előtt az éjszaki szél, s azért védeni kell azt annak behatása ellen. Következőleg szükséges leendő, hogy a meleg ágyak valamelly védfal árnyékába helyeztethessenek; mivel pedig mesterséges és alólról kifejlett melegünknek megtartását és növekedését a mindinkább magasabban járó nap segítségétől várjuk, szabad téren kell a melegágyaknak lenni, hogy a nap keltétől egész leáldoztáig a melegítő sugarak behatásának kitéve legyen.

Mivel továbbá a melegágyak környéke aetheticai külsővel épen nem bír, nagyon czélszerű, ha azokat különös kis kerítéssel körül vesszük, vagy azokat, ha na-

undor a természettudományokban árva előkorunknak hagyománya, mellyben a XIX-ik századnak felvilágosodott, és az élet és tárgyainak felfogásában magasabb és tudományos műveltségre emelt; de azért nagyobbra is becsült élettársaink, hogy részt vennének, bűn volna csak feltenni is.

**

gyobb terjedésben kezeltetnek, a többi kerttől elkülönzött térre szoritjuk.

A gödröket, mellyekbe a lóganajt beágyazni akarjuk, könnyebb munka tekintetéből már ősszel szoktuk kihányatni, míg a földet fagy nem érte. Hosszasága minden egyes gödörnek legyen 16' — 17', szélessége 5', mélysége 2—4'. Szokás ezen gödröket téglával vagy vastagabb. tölgydeszkákkal kibélelni, hogy a föld falazata be ne dülhessen; ez különben összeállóbb földben el is maradhat, de elkerülhetlen ott, hol a föld, mellyen melegágyat készítünk, tiszta folyó homokból áll.

Ha az alkalmazandó ládáknak mérete a fentebbieknél más arányokkal birna, természetesen, hogy a gödröknek is más méretűeknek kellene lenniök. Mivel azonban a 4 lábnyinál szélesebb és 4 ablaknál hosszabb melegágyak nehezen kezelhetők, tapasztalás után mi a melegágyaknak csak a fentebb kitett méreteit ajánlhatjuk.

Január közepe táján már állandósb derültségű napjaink szoktak lenni, és azok beálltával kezdjük meg a melegágyak készítését. — A gödrök meghordatnak frislótrágyával, és pedig, ha illy korán készítünk melegágyat, egész 4' mélységre, hogy annál tartósabb meleget fejthessen ki.

Ha későbbben p. o. mártius elején raknak melegágyat, 2 lábnyi lóganaj-réteggel is beérjük. A lógajnak a gödörbe rakása nagyobb figyelmet igényel, mint az ember

első tekintetre gondolná, mert ha az nagyobb vigyázattal, s egyszerre csak kisebb mennyiséget rázogatóván vas villával egyenlően nem terítették el, és azután szorgalmasan úgy le nem tiportatik, hogy nyomnyomot érjen: nem fog egyenlő irányban az erjedésnek indult ganaj lesüppedése megtörténni, mire olly sülyedések és gödrök támadnak a melegágyban, mellyekbe sokszor egész plánta-csoportak vagy egyenesen belevesznek, vagy a nedvesség összefolyván, kipállanak. Lehet a lóganaj egyes, és arasznyi rétegei közé egyegy kisebb réteg keményebb szövetű cser- vagy tölgylevelet is rakni, mi a kifejlendő meleg tartósságát nagyon biztosítja, mivel ezen anyagok ernyedése lassabban megyen véghez. Ha a melegítő anyagok szárazabbak lennének, meg kell azokat rétegenként jó meleg vízzel önteni, hogy ernyedésök előmozdítassék.

Ha a gödör illy vigyázattal letiport melegítő anyaggal megtelt, reá alkalmazzuk a melegágyi ládát. Mivel pedig a kertész ezen ládát közönségesen és legczélszerűbben maga szokta készíteni, szóljunk készítése módjáról.

A melegágyi láda erős $1\frac{1}{2}$ –2'' fenyődeszkából készül. Legczélszerűbb erre a leghosszabb, a 16 lábnyit valamellyest meghaladó szálakat kiválasztani, hogy négy ablakra egy tagban kikerüljön a láda. Ejszaki fele a ládának magosabb legyen leg-

alább is 8—10 hüvelyknyire, hogy a reá alkalmazott ablakok lejtőssége a víz lefolyását könnyítse és a reá eső napsugarak hatását elősegítse.

Belső világossága legyen a hosszúságban 16' 1", hogy 4—4 lábnyi szélességű ablak férjen bele, és eső alkalmával megdagadt állapotban meg ne szoruljon. — Szélessége a ládának legyen 4 lábnyi, mintegy $\frac{1}{2}$ hüvelyknyi adalékkal, hogy ismét a fák megdagadásával a szabad kezelés megakadályozva ne legyen.

Czélszerűbb, ha a ládának egyes oldalai kapsokkal tartatnak össze, mint ha összeszegeztetnek, mert nyáron felszedetvén, kisebb térre és a romlás ellen így könnyebben tető alá hordhatók. — A láda hosszú és belső oldalára mind éjszak, mind dél felől egy erős lécz szegeztetik $1\frac{1}{2}$ hüvelyknyire a felső széltől, melly támpontul szolgál az ablak felső és alsó részének. Hátra marad még az ablak oldal részeinek megadni a támpontot, mi 5 léczdarab oda alkalmazásával történik, még pedig kettejét a szélességi oldalakra ugyanazon irányban, mint azt a hosszúsági oldalaknál tettük, — és a másik hármát a két hosszúsági oldal közé helyezzük úgy, hogy négy-négy lábnyi távolságban mindezen oldalak szilárdabb összeköttetésének, mind a ládára alkalmazandó ablakoknak támpontul szolgáljanak.

Az ekként elkészült melegágyi ládát

reá állítjuk most a beágyazott ganajrétegekre, és körülvesszük azt egy $1\frac{1}{2}$ –2 lábnyi lóganaj-köpenynyel, vagy védgaráddal, hogy ez az ágyat a deszkán és résein átható hideg ellen védje. Ezen védgarádot hasonlóképen vigyázattal kell rakni, s még is tiporni, mint a melegágy ganajrétegét.

Most az ablakokra kerül a sor, melyeknek rámaít elkészíteni a legegyszerűbb falusi asztalos is képes lesz; a földolog abból áll, hogy veres fenyű fából készüljenek, mert különben idő előtt elrothadnak, és hogy az üveglemezek üveges-ragaszszal legyenek reájok alkalmazva, nem pedig ólommal. Ki az üvegek berakátását a háznál teszi vagy téteti, csak arra ügyeljen, hogy alólról kezdődjék a berakás, s hogy a felülről kerülő üveglemez az alsóbbikat mindig egy hüvelyknyire fedje; folytatván ezen egyszerű eljárást a legfelsőbre kerülő üveglemezig, és hozzá illesztvén az üvegek széleit üveges-ragacsos a ráma tokjához. Ezen egész eljáráshoz egy gyémánt töredékkel ellátott rudacs, és egy hüvelykmértékekre felosztott linea kívántatik. — Az üveges-ragacsot is könnyű szerrel el lehet készíteni a háznál: e végre t. i. csak szitán keresztül eresztett kréta-port kell jó minőségű lenmagolajjal összedagasztanunk.

Jobb a zöld üveg a fehérenél, mert nem csak olcsóbb, hanem alkalmasabb is e célra, mivelhogy alatta a plánták a forró nap-

szurás ártalmainak nincsenek annyira kitéve.

Lehet költség-kimélés végett a későbbben készült melegágyaknál, mikor már a levegő is jobban felmelegedett, üveg helyett erősebb szövetű írópapirost is alkalmazni; ennek a rámakhozi ragasztása friss turó és oltatlan mészből készült ragacsosal történjék, mellyel összetörött cserépedényeket is jól össze lehet ragasztani, mert e ragacs a víznek nem enged. A papirost a víz hatása ellen úgy biztosítjuk, hogy beecseteljük azt terpetinolajjal, (azért terpetinolajjal, hogy az egerek ne bántsák) mire áttetszővé válik, és ez állapotban némely növényeknek üzésére még alkalmasabb az üvegnél, p. o. a földi eper (szamócza), borsó üzésére (Treiberei). Növények, mellyek tenyészetükre teljes napfényt kívánnak, mint dinnye, ugorka stb. nem papiros alá valók.

De térjünk vissza melegágyunkhoz, melly eddig a láda felállításáig elkészült. — Föld még nincs benne, de azért mégis felrakjuk az ablakokat, ráalkalmazzuk ezekre takaróképen a jó vastagra kötött szalmagyékényeket, és ezekre ismét második takaróul vagy az egyszerű deszkákat, vagy az e célra egyenesen az ablakok nagyságában készült deszkatablákat. Ha deszkával fedjük be a zsuptakarókat, szükséges, hogy alólról kezdjük a deszkák felrakását, hogy a deszka a desz-

kát mindig egyegy hüvelyknyire takarja, ekként rés nem támadván, az esővíz a deszkázaton végig lefolyhat a földre.

Illy helyzetben a nedvességgel elegendően ellátott melegítő anyag csakhamar erjedésbe megyen, mit gőzkifejtés által nyilvánítand. Az erős gőzkifejtés szükségessé teendi, mikép a gőzt több izben kibocsássuk, mert különben megvakítja az ablakokat. Egy két nap mulva megvizsgáljuk a kifejtett melegségi fokot, mit kémlő páczikával legegyszerűbben viszünk véghez, ezt t. i. beleszurjuk a gánajba, s ha melegségét a kémpáczikának kezünk kiállhatja, azonnal reá hordjuk a melegágyra a számára elkészített földet.

Ezen föld minősége határozza meg leginkább üzdénk sikerét, miért is annak elkészítése nem csekély mértékben kell, hogy igénybe vegye a kertész gondját.

A melegágyi föld elkészítése.

A melegágyi föld elkészítése nem egy-két nap eredménye, miután az több időt kíván megérlelésére. Miért is a gondos kertész azon fog lenni, hogy melegágyi földdel kellő minő- s mennyiségben ellássa magát. - Előállítását a következő mód szerint eszközli:

Miután a legokoszerűbb, legegyszerűbb, és utánzásra legméltóbb gazda a természet maga; s miután azt tapasztaljuk, hogy minden növény, mellyet a természet keze olly

helyen ültet el, hol növény- vagy állathulladék porlott el, a növényzet leggazdagabb jeleivel diszlik: könnyű eltalálni, hogy miből készüljön a melegágyi föld.

Városokban annak készítésére több az alkalom, mert egyrészt a nagyobb-szerű vágóhidak a vér és egyéb hulladékok gyűjtésére, — s a különféle mesterségek más egyéb állati és növényi hulladékok megszerzésére szolgálnak, másrészt pedig a bőséggel előforduló utczasár és a tehenészetekben nagyobb mennyiségben gyűjtött ganaj nagyra növelheti keverék trágya-készletünket, mit város közelében még a növényi élet más szokatlanabb ingeranyaga is, millyen a kéménykórom, v. a szappanyosok, fésűsök s több más mesterségek hulladéka szaporit.

A ki tehát fontolóra veszi, hogy a diszkertészet csodaszép virágváltozatait, a haszonkertészet gyümölcszeinek és egyéb kerti terményeinek szemeink előtt mindinkább fejlődő nemesbülését, a miveltebb országok gazdaszata terményeinek nagyobb tőkelyét: mindezeket az előbbre haladott mivelési ügyességnek köszönjük, — és hogy elvégre az eredménydús mivelési ügyességnek főbb titka az alkalmazatos, és okszerű, sőt — mondhatnók — tudományszerű földben, ennél fogva a tápvegyületben rejlik: a ki mindezeket fontolóra veszi, egy perczig sem fog habozni, hogy a trágyake-

verék munkáját a kertész és gazda legfontosb teendőjének ne tekintse.

Legfeljebb kezdő vagy nagyon is szegény kertész, sőt gazda az olyan, kinek trágyakeveréki készlete nincsen, s bizony alig tehet jobbat, mint ha minélelőbb a dologhoz lát, s keverék-trágyát készít mint következők: A kertnek valamely kevésbé szembetünő helyén, vagy akár a kerten kívül, de mégis annak közelében, gyűjtsön mindent halomra, mi állati hulladék neve alatt jár, tehát leginkább marha, birka sertés és a szárnyasok ólaiból a trágyát, sőt az árnyékszékek tartalmát is, mellynek orrsértő tulajdonát zöld gáliczkő olvadékkal eltompíthatja; rakassa ezeket rétegenként halomra, felváltogatva utczasárral és sepredékkal, folyam-iszappal, agyaggal, kivált az olyan agyaggal, melly a sütőkemenezékből kiégett állapotban, és leginkább városokban elég nagy mennyiségben is kikerül; keverje ezen rétegek közé azon hulladékokat, mellyek a vágóhidak-, és az ácsok faragó helyéről kaphatók (fűrészpor, apró forgács), gyűjtse össze azon kisebb mennyiségű hulladékokat is, mellyek a fésűsök, szapponyosok vagy csonttal dolgozó esztergályosok műhelyeiből kihányatnak, továbbá sepréskor a képmény-hulladékot; hordassa e közé a kert gyomlálékát, és rakassa mindezeket felváltott rétegekben egy halomba úgy össze, hogy annak teteje né domboru, hanem in-

kább öblös legyen, miszerint a víz rajta megállhasson; öntöztesse meg szárazság idején, a kertészeti sikernek imé biztosítóját, több ízben ganajlével. Nyáron által forgattassa meg több ízben fenékgig, és ha még a rétegek közé egy kis oltatlan meszet sem sajnál keverni, úgy egy esztendő lefolyta után olly földkeveréssel birand, melly a kerti rostán átvette, a növényi élet táperejének lelkét képviseli.

A mi a rostán át nem hull, az uj keverék trágya-halom alapjául szolgáljon, mert a gondos kertész a keverék trágyagyűjtést soha sem szakasztja félbe, ez levén azon egyetlen arkánum, mellynek a sokszor csudaszerű kertészeti eredményeket köszönni kell.

Keverék-trágyából készült föld-készlettel bíró kertész nem jó zavarba föld-dol-gában, midőn melegágyait készíti, és csak arra fog ügyelni még, hogy az táperőben túlgazdag ne legyen, melly esetben azt aránylag közönséges kerti földdel, sőt egy kis szénporral is megkeveri, hogy gyenge melegágyi növényének gyökereit rothadás vagy kukac ne bántsa.

De térjünk vissza a melegágyhoz, mellyet földdel el kell látni.

Ebben 1 – 2 nap mulván a felesleg meleg kifejlése már alább hagy, a trágyába szűrt kempálczika többé nem mutat égető melegre, a földet tehát bátran reá lehet hordani, v. inkább kosarazni. A reá hor-

dandó földréteg vastagsága elérendő czélunkhoz képest alkalmaztatik. Ha spárgát akarunk üzde alá venni, elégséges 3—4 hüvelyknyi föld, csak épen annyi, hogy a gyökereket betakarja; ha salátát vagy egyéb palántát akarunk növelni, egykét hüvelyknyivel többet hordhatunk reá; ha dinnyét vagy ugorkát művelünk, 8—12 hüvelyknyi földdel beérjük; ha ellenben karfiolt, fejes káposztát vagy murkot termesztünk, egész egy lábnyi földréteggel látjuk el a melegágyat. A tér a földtől az ablakokig feleljen meg a természetű növények magasságának, mit a szükség szerint az által is lehet eszközteni, ha a ládát a szükséghez képest feljebb emeljük.

A tapasztalt kertész a melegágyhoz veendő föld minőségére nézve is a természetű növények szerint irányozza magát, s jól tudván, hogy borsó, bab, hagymafélék kövér földben levélre ugyan igen is, de hüvelyre és gyökérfejlésre hajtani nem szoktak, természetükhöz fogja mérni a készítendő ágy földminőségét, és el fogja kerülni, mikép a maga kárával, ellenkező természetű növényeket egyforma minőségű földben termesszen.

Midőn a készítendő melegágyat földdel ellátjuk, arra is figyelni kell, hogy a föld felette hideg, vagy szinte fagyos ne legyen, mert különben nagyon kihüti az egész üzdei készületet; ha tehát nagyon

*

kemény idő jár, igen czélszerű a melegágynak szánt földet ólban tartani.

Ha a melegágyat a szükséges földdel elláttuk, és azt csinosan elegyengettük, magára hagyatjuk az ismét 1—2 napig, tökéletesen betakartatván, hogy a föld kelőleg átmelegedjék. Ennek megtörténtével, hacsak az ágy netalán egyenetlen ülepedése a földnek új felkeverését és kiegyenlítését nem kívánna, a vetéshez — vagy ha talán már más meleg helyen p. o. üvegházban plántákról gondoskodtunk — a beültetéshez foghatunk.

Ha csak bevetjük a melegágyat, úgy az néhány fokkal melegebb lehet; de ha mindjárt kész palántával ültetjük be, 12—15 foknyinál melegebb ne legyen. Ez egyzersmind a növények üzésére a leghelyesebb melegségi fokozat, melyet a kertész folyton megtartani ügyekezzen, és a melyet, ha alább szállna, ismét friss ganajköpenynyel helyre állítani szükséges. A kellő melegségi fok megtartására sokat tészen az esténkénti szorgalmas betakarás is, mi jó vastagra kötött szalmatakarók és deszkázat által eszközöltetik.

Bevégeztük idáig gondoskodásunkat, miszerint üzde-növényinknek megszerezzen a szükséges meleget és alkalmas földet, de evvel még korántsem végeztük be munkánkat, mert alkalmas föld és a megkívánt melegség még nem foglalja magában a tenyészen feltételeinek egész összegét, hát-

ra van még a napfény, levegő és kellő nedvesség aránya.

A napfény főkellék, de isten műve; a kertésztől csak azt lehet kívánni, hogy ha isten megadja a nap fényt, ennek hasznát tudja venni; azért mihelyest napfény mutatkozik, azonnal le a melegágyi takarókkal, mert takaró alatt, tehát sötétségben, nem egyéb a melegágy, mint pincze, mellyben ép, egészséges tenyészetet még képzelni sem lehet. -

A levegőnek, ezen növényzeti életkelléknek rendszeres és ügyes alkalmazása határozza meg az üzde szerencsés vagy megbukott eredményét. Sok ügyességet, szorgalmat és tapasztalást kíván leginkább a hidegebb téli hónapokban, midőn csak meglesve találja el a kertész a perczet, mellyben üzdéjének — nagyobb kihülése nélkül — levegőt adhat, és ügyességétől függend, hogy czélszerűen meghatározhasssa, meddig és mennyit adjon. Kezdőnek jó szolgálatot tesz ennek meghatározásában a hévmérő; a tapasztalt kertész kezének érzetében találja a legbiztosabb hévmérőt. -- Az üzdék szellőzésére nézve a következő szabályokhoz tartasuk magunkat: 1. Szélnek soha se szelej. 2. Reggel és este felé keveset, délben több levegőt adhatsz. 3. Mig kün fagy, levegőt épen ne bocsáss az üzdébe.

Nedvesség. Mivel a téli hónapokban aránylag kevesebbet szellőztetjük az

**

üzdet, a gőzkifejlés pedig annál nagyobb, minél élénkebb a melegítő szerek, tehát a lóganaj erjedése, mi az üzde készítése után elsőbb hetekben leginkább történik: természetesen, hogy a melegágyak kevés vagy éppen semmi szüksége sincsen az öntözésre. Átalán véve, ha nem szellőztetünk kellőleg, soha sem érheti vetéseinket baj a szárazság miatt, de annál inkább a nedvesség bősége által, melly esetben könnyen penész és gomba fejlődik ki. A melegágy öntözése körül a következőket tartsuk szem előtt:

1. Csak langyos vízzel öntözz, és inkább kevesebbet, mint sokat.
2. Soha se öntözz homályos időben, hanem csak derült napokon, midőn bizton adhatsz levegőt.
3. Este felé soha sem.

Mivel a melegágyak költségbe és fáradságba kerülnek, azt vesszük kezdő kertészeknél észre, hogy a melegágyak a kelletinél több hasznát venni szándékozván, azokat közönségesen olly sűrűen szokták bevetni, vagy beültetni, hogy utoljára a sűrűség miatt mi sem válhatik az ültetvényekből. Ez esetben felnyulnak a növények, és elvégre a levegő meg nem járhatván őket, elrohadnak a bő nedvesség miatt. Ha ültetünk vagy vetünk, átalán véve azt kell szem előtt tartanunk, hogy mennyi tért vend igénybe majd a kifejlődött növény, nem pedig hogy mennyit kíván az még apró plánta korában, különben holtig saját kárunkkal kelleténél sűrűbben fogunk ültet-

ni és vetni. Egy két tökéletesen kifejlött növénynek mindig több hasznát fogjuk venni, mint háromszor annyi felnyuladt satnyának.

Az igyekezet azonban, mellynél fogva a térrel gazdálkodni akarunk, igen természetes és czélszerű is a maga helyén; ezért vetjük p. o. az ágy közepére az ugorkát, rakunk alul is fölül is két két sor fejes salátát, vagy dugdosunk hónapos retket, mely — mire az ugorka plánta felényire fejlődik, már használat alá kerül, és vetjük be a falazat melletti tért rézsukával (Gartenkresse), mely még gyorsabban fejlődén, rövid idő múlva kiszorul helyéből.

A kertész fáradozásának jutalma végül még egy fontos körülménytől függ, t. i. hogy jó vetemény-magvakkal bírjon. A jó mag-készlet a kertésznek mindig egyik főfeladata és szüksége. — Ha magban csalódunk, sohasem bosszantóbb ezen csalódás kára, mint ha az azon magvakkal történik, mellyekkel üzdéinket bevetjük. Azért ha magunk nem természet-tük a magot, ugyancsak biztosítva legyünk azon kéz becsületességéről, mellyből azt vesszük.

Nem mindegyik, a maga nemében jó mag, melegágyba való, mert vannak majd minden konyhakerti növénynek korábban és későbbben diszló változványai, és igen természetes, mikép melegágyak számára csak az előbbieknél vehetjük igazán hasz-

nát. — De ismerni is kell ezen korábban disztlő változványokat, és azért azoknak rövid felsorolását e helyen nem mulaszthatjuk el. Termesszünk tehát melegágyban :

a) Borsóból, a de Grace, és Cormacks Prince Albert guggon ülő angol fajokat.

b) Dinnyéből, legalkalmasabbak a cantalupok. Ezek közt koraiságuk végett a narancs cant. és a négyhetes cant. (cant. hâtif de vingt-huit jours). Jóságuk s szépségük végett a prescott cant. fekete és fehér héjjal, s kitünő nagyságuk végett a nagy Mogul. Ezek természetnek melegágyban Párisban, a reczés dinnyéket (Netzmelone) elhagyták. A keleti dinnyék szabadba valók.

c) Fejes káposztából a kisebb korai ulmit, és Wellington káposztát.

d) Hónapos retek ből a gömbölyű pirosat és fehérét.

e) Kalarábból az apró levelű bécsi fehérét.

f) Karfiolból a korai erfurtit.

g) Kelkáposztából a bécsi korai és Marcellin kelt.

h) Murokból a hollandi rövid tövűt.

i) Paszulyból a korai sárgás hollandi és a fekete szemű, vaj színű és gyenge-ségű hüvelyes neger név alatt ismeretes törpe válfajtát.

k) Salátából a fehér magu köfejet,

vagy a fehér magu gratzi, üveg alá való fejest (Gratzer Glashauplt.)

1) Ugorkából a fürtös ugorkát (Trauben Gurke) és az angol eredetű új változványt, melly Earlist Frame név alatt fordul elő a jobb mag-árjegyzékekben.

III.

Magvetés és annak fontossága általában.

Reánk érik a tavasz, s közeledtével a szobai levegő mindinkább tűrhetlenebbé válik; a téli zivatarok jósa, a dögfaló madarak fekete serege az erdők sötétségébe vonul vissza, s apró, színes dalnokok, nyári napjainknak hú osztosai, élénkitik ismét kertjeinket; életre kap újból a föld, a víz, a levegő, és a zordon Boreas nyájas Zephir köntösebe öltözködve, érthetőleg sugja a gazda, de még kertészkedő honleányaink fülébe is: „Tárva ismét előtted a természet nagyszerű sorsjátékának csarnoka, egy csekélységnek — a magnak — szorgalmas és okszerű földbetétele mellett biztos részedre a nyereség.”

A tavasz nem egyéb, mint a teremtés magasztos művének szemünk előtt folytatott és ismételt csudája, mellynél a parányi ember, egy benlakó magasztos szikránál fogva, mint a teremtő avatott és választott napszámosa foglal kozik. Chaos fogta körül a világot kezdetben; s vissza is térne min-

den egyes téllal ugyanazon eredeti chaos és pusztaság, ha a szikra, mellyet említék, a természet megtagadta élet szükségének, sőt kellemeinek is, fel nem találta volna kutforrásait önmagában. A tavasz nem egyéb, mint a teremtés új meg új turnusának ismétlése, a szent könyvek bámult csudáinak visszatérte, szemünk előtt és alatt. „Hullott a m a n n a“ — így írják — de hull az mai nap is, az okszerű gazda és kertész telkei- és földjére, mint tápláló kenyér, vagy izletes csémege ezerféle alakban, és a táperő és izletesség ezerféle kellékivel ellátva. — „Fejlődött, és velük együtt nőtt a melegítő gúnya testükön“ — így folytatja tovább az írás — de nem történik-e ugyanaz mai nap is szemünk előtt: a fonatnövények (Gespinstpflanzen), a szőr, a selyem és a ruházatra alkalmazott különböző szerek alakja alatt?

Az általános természet elemeiben, melyeket a szervezett világban a különmemű mag, — a szervezetlenben pedig 50, és egynehány elem képvisel, nyerte nemünk teremtőjétől atyai hagyományának legbecesebb jelét, mellynek birtokában, az ész hozzájárultával, egy az eredetnél szebb és gazdagabb világ folytatandó teremtésére felhatalmaztaték.

Ime a véghetetlen kincs, melly nemünk elidegeníthetlen öröksége és jussa, mellyet évezredek folytán irigy sárkányként rejtett el a kiskoruság és tudatlanság homá-

lya szemünk előtt; homály melly a természet-tudományok naponként jobban fejlődő világoosságának befolyása alatt mindinkább eloszlni készül.

A kincs pedig, mellyről szólunk, a magban, nem különben mint a szervezetlen világ elemeiben, nemünk számára gazdag hagyománykép letéve van. Vessük tehát el a magot ismét, hogy ezt téve, a teremtés reánk hagyományozott magasztos művének folytatásában eljárjunk.

IV.

Első magvetés szabadban.

A szokás a farsang utolsó vagy Gertrudnapját jelölte ki, mint a legalkalmasabb időt, mellyben a kertészkedést a szabadban ismét meg kell kezdeni; de mivel sem az illatos kis ibolya, sem a kikeleti hóvirág, sem a mező pázsitja nem szabta első tavaszi fejlődését a kalendárium napjaihoz, hanem inkább az idő járásához, tehát a természet feltételeinek korábbi s későbbi beálltához: könnyü leend a választás kertészkedő gazdasszonyunkra nézve, hogy kit kövessen eljárásaiban kalauzúl, a kalendáriumot-e, vagy pedig a természet nagy és csalhatlan könyvét?

És azért, ha a föld fagya felengedett, s a délnek fekvő oldalakon a fünek haragos fris zöldje mutatkozik, ha a kert napos sarkaiban a tarka piros bodobáncs (verőkötő)

első kikeletigyűléseit tartja : sohase törődjék a kertész a szokással, hanem tekintse végig konyhakerti magkészletét, és keresse elő a czukorborsó, káposztaféle és fejes saláta magvak zacskóit.

Vannak hasznos kerti növényeink közt többen, mellyekben 1—2 foknyi hidegkönynyen kárt nem tesz, sőt a mellyek leginkább tömöttebb, tehát bővebb agyag- és mésztartalmu földben a gyengébb teleket is ki bírják állani szabadban, ilyen a kel és fejes káposzta, fejes saláta, borsó, sárga répa és petrezselyem stb. Vannak ismét olly növényeink, mellyeknek magja, ha legfrie- sebb is, felette nehezen csirzik, mint p. o. a zeller. Mind a kétnemüvel iparkodni kell, hogy a magja mielőbb a földbe jusson, ha elkésni nem akarunk velök.

Bizony meglesetem én jövendőre, — így szólott fülemhallattára atüzes gazdasszony meghitt komaasszonyának — hogy melly napon veti el tiszteletes asszony a borsó- ját, mert ugyis tudom, hogy Vilmos fia ne- venapját (május vége felé) csak azért ül- jük meg nála, hogy czukorborsós csibebe- csináltjával dicsekedhessék az egész világ előtt, stb. — Pedig tiszteletes asszonyom egész titka és babonája épen csak abból áll, hogy borsóját, csak amugy betéve, ak- kor veti el, mikor legelső tavasszal a föld- höz fér.

Kapjunk tehát mi is bele a kertészke- désbe minélelőbb mindazon növényekre

nézve, mellyek természetüknél fogva a hűsebb légmérsékletet inkább kedvelik, és azért legyen a szabad ég alatti vetéseink között első a

Borsóvetés.

A borsó természeténél fogva a hűvösebb éghajlatot és kevésbé gazdag földet kedveli. A jó borsót nem dél, hanem éjszak felől hozzák vásárra. A Szepességen, Csehországban, szóval a hűvösebb tartományok hűvösebb, agyag-tartalmu földjében diszlik az leginkább. Magyarország déliesb részeiben csak korábbi vetés által érhetjük el kielégítő termékenységet. Diszlik ugyan későbbben vetve is, de leginkább csak levél-fejlődésre. Melegebb tartományokban, vagy későbbben vetve, a rovarok, nevezetesen a zsiszik által nagyon rongáltatják, mert még félfejlett állapotban szemről szemre beletojja azon rovar tojásait, mellyek a borsó érettségével hasonlóképen kész zsiszikké fejlődnek ki. Homokos földben és hevesebb légmérséklet alatt ennek okáért nem is lehet zsiszikh nélküli borsót termesztetni, melly magnak ugyan jó, mert szemenkint kikél, ha zsiszikes is, hanem eledelre nem alkalmas, és undorító.

A ki borsót nagyban termeszt, égvényes földön és melegebb éghajlat alatt, kénytelen azt kicséplés után mérsékelt meleg kemenczében megszárogatni, mi által a rovartojás élete ugyan elfojtódik, de

egyszersmind a borsó siker- (Kleber) tartalma is annyira megaszik, hogy azután kevesebbé feloldható levén vízben, felette nehezen föl meg a borsó, ha bár az ova-
tos gazdasszony eső vagy folyó vizet alkalmazna is főzéséhez. Czélszerűbben já-
runk el ennél fogva a borsó haszonvehető-
ségére nézve, ha borsónkat azonnal kicsép-
lés után durván megdaráltatjuk, mi által a
zsisziktozás hasonlóképp megsemmisítettik, a
borsó pedig könnyü fővésü maradván, min-
den konyhai szükségre való alkalmazható-
ságát megtartja. A ki különben ezen kö-
rülményesebb eljárásokat a borsóra nézve
elkerülni akarja, természetesen déliesb fek-
vésében, s égvényes, homokos földü kert-
jében borsóból csak annyit, mennyi fris és
zöld alakban a konyha körül elkél, télre
való szükségletére nézve pedig lássa el ma-
gát szepességi borsóval, melly izesebb,
könnyebb fővésü, s azért könnyebben meg-
is emészthető; szepességi földieink borsó
termesztésbeli előnyüket pedig ne nézze
irigy szemmel, ha földé és éghajlata buza,
dinnye és borbani becsesebb áldása mellett
Ezsau mai nap is nevetséges szerepét elke-
rülni akarja.

A borsó azon szerény növények közé
tartozik, mellyek gazdag, de leginkább uj
trágyázott földben, hüvelyre legalább —
épen nem diszlenek, s legczélszerűbben
használunk alája olly földet vagy kerti ágy-
zásokat, mellyeken a mult nyáron ká-

poszta vagy zöldség gyökér-félék termesztettek; lehet helyök a kuttól távolabb is, mert öntözésre nem szorulnak.

Korai munka a borsóra nézve földolog levén, szükséges, hogy a borsónak szánt földet megássuk, mihelyt a hó eltakarodik; az ágyak 4 lábnyi szélességre tiportatnak zsinór-mérték szerint ki; — e mérték általán véve minden kerti ágyakra nézve megtartandó a könnyü megmunkáltatás okáért; — az elvetendő borsónak pedig ugyan csak zsinórmérték szerint a kisebb kerti kapával 4 árkocska huzatik, mintegy 2 hüvelyknyi mélységre, egyforma távolságra egymástól, és 3 hüvelyknyire az ágy szélétől kezdve; ha felfutó fajokat termesztünk, mellyek rendszerint bővebben teremnek, nem kell az ágyakat egymás mellett csinálni, mert különben egybe folyik a későbbben felnyuló borsó, és nehéz lenne munka közben az ágyak közt eljárni. Legczélszerűbb azért fölváltva az ágyakban borsót és hagymafélét termesztetni, minthogy ezek is silányabb földdel beérik. — Lehet a borsót ősszel is elvetni, mi sokszor jó sikerrel jár, mert egy heti különbség a hüvelyek felnövéseben, kivált város közelében nevezetes különbséget tesz az árban.

De hát most miféle borsót vessünk?

Ha az ember a magárusok hosszú lajstromaik borsó osztályzatát végig tekintti, alig bírja magát elhatározni, hogy mifélét válasszon, olly czifrák és érthetle-

*

nek a nevek, mellyeket a szegény borsóra ráköltenek.

Igaz, hogy nehéz is — mint nehéz a 90 számból a ternót kikeresni — a végnélküli borsó változványok készletéből a valóban érdemes 5—6 válfajtát kiszemelni, hanem mégis talán boldogulni fogunk, ha csinos kertésztársaim, a rövidség ígéréte mellett, egy kis figyelemmel fogják kísérsni a következő sorokat.

A borsónak két családja van leginkább, és pedig

a) Világos gömbölyű, teljes magu. Ennek hüvelye csak legifjabb korában gyenge, különben fás, apró, de a szeme annál tökéletesebb; bőtermő jobbára, hüvelyében mag éri a magot; termesztési célunk mellette a magvak nyeresése, mellyek félfejlett korukban kedves tavaszi eledelt, de leginkább téli időben tápanyaggal bővelkedő étket nyujtanak. Egész külleme (habitus) ezen család változványainak gyengébb, — néha közte is lehet felnyulókra találni, levélzete kisebb és kevésbé haragos zöld; virága fehér jobbára, tenyésztésének főiránya a magvak fejlődésében látszik öszpontosulni, és ezért magváért tehát nagybani termesztésre is leginkább alkalmas; több változványai azonban, fellelte korán vajó fejlődésök miatt, a konyhakertész figyelmét is kiérdemlik. E család válfajait közönségesen hüvelyezni való borsóknak hívják (Auslös-Erbsen).

b) Barna, töppedt és ritka inagu. Hüvelyére nézve ez többet mutat az előbbinél, mert ez nagyobb, szélesebb, egyik felére meghajtott, jobbára gyenge, és száлка nélküli gyengeségét soká megtartja, és izére szinte édes, magja kevés, de gyenge korában annál izesebb és édeesebb: ezért a z u k o r b o r s ó n a k is nevezik általán véve gazdasszonyaink, és tavaszi eledelünk csemegéi közé tartozik. A borsó ezen válfajainak tenyésztési főiránya inkább a hüvelyek, mint a magnak tökéletesítésében találja központját, mert magja ritka, és száraz állapotban töppedt, nem igen kínálkozó, izetlen és barna. A növény külleme: derék magasra nő jobbára, lombozata gazdag, és haragosabb zöld; virágja színes. Többnyire gyengébb levén minden részeiben, több meleget eltűr már, s azért a legkorábbi fajokat e családban hiában keresnők.

Vannak ezen két főcsalád jellemei mellett a borsónak még több alárendelt különbözőtetési jelei is, mint törpe vagy nyulánk termet, a hüvelyek sárga, vagy sötétkék vagy piros — szintugy a virágoknak is rózsapiros színezete stb., mellyek ugyan a konyhakert coriosum-ai közé tartoznak, de gazdasági tekintetben nem nagy fontossággal bírnak.

A borsó ezen alábbrendelt megkülönböztetési jelei közt még némi nyomatékkaal bir az alacsony vagy nyulánk ter-

**

met, mert van sokszor a kertben helyünk, hol törpe borsót a többinövények közt igen is, de felnyulót természetien épen nem lehetne, p. o. a faiskola sorai közt; ezekre nézve különben azt az észrevételt kell tenni, hogy van a törpék közt ugyan több válfaj, mely korai termése által magát igen is ajánlja, de sokat egyik sem terem, noha nagyon is megrakottnak látszik többnyire; a csekély plánta után csak csekély a termés, és azért leginkább melegágyba, s olly helyekre való, hol felfutót természetien nem lehet.

A borsó megmunkáltatása, kikelése után kapálásból, későbbben feltöltögetésből, és karózásból áll.

A borsó válfajai között a következők ajánlák magukat a szabad földbeni termesztésre:

A) A hüvelyezni valók közt:

a) korai termése által: Bishop $1\frac{1}{2}$ láb magas, — De Grace 1 láb magas, Emperor 2 láb magas.

b) Bő termése által: Prince Albert 3 láb magas; — Surprise 3—4 láb magas; — májusi borsó 4 láb magas.

c) Késői disztlése által: Knighth Marrow $1\frac{1}{2}$ láb magas; ezen faj a jobb, tehát televényes földet nemcsak eltűri, hanem egyenesen megkívánja azt, és későbbben is vethető, hogy nyár folytán is zöld borsóban bővelkedjünk.

B) A czukorborsók közt :

d) bő termése által : angol kardalaku 5 láb magas.

e) Kései disztlése által : kései czukorborsó 1½ láb magas.

V.

Gyök-növények.

Mi a gyöknövények fogalmát nem vesszük itt egész átalánosságában, hanem csak azon gyök-növényekre szorítkozva, melyeket a német „Wurzelwerk“ neve alatt ért, és a mellyek közönségesen a huslevek izletességének szaporítására használatnak a konyha körül.

Az igazság elveinek azonban szívesen hódolván, minden irányban szeretnők földjeink közt ezen gyök-növények használati fogalmának tágítását pótolni azon megszorításért, mellyet imént a fogalom terjedelmén ejtettünk.

Igen is, sajnálattal ki kell emelnünk, hogy eddig Magyarországon az ugynevezett gyöknövények és köztök leginkább a m u r o k, csak mint valami igen könnyen nélkülözendő adaléka a marhahus-levesnek tekintetik, holott ezt a külföld már régóta mint a marhatartás egyik főbb emeltyűjét becsüli és kihasználja. — A magyar kertészet, és illetőleg a gazdászat is, a hasznos

és jelentékeny növények nemei egyikénél sincsen annyira hátra, mint a felette hasznos murek termesztésére nézve. Pedig kár volt a burgonyavészt bevárniuk: a murek gazdasági jelentékenységét illy goromba leczke nélkül is elérhették volna. — Ha a pesti őszi vásárokon a Duna mellett elsétál az ember, és ezen érdekes, s valóban nagy-szerű terménytárlat színhelyén száz meg száz hajókon a különmemű eleséget ezer mérő számra, ugyan ezer akó számra a különmemű bort árulni látja; ha ölnyi magas határookban a veres hagymát, — zsák számra még a paprikát is kirakva látja — de ki bírná előszámlálni az ezer nevű természetmennyek e véghetlen sorát, — ha elvégre a hazai természetmennyek bőségének ezen magasztos szemléje a keblet a hála és büszkébb meglegedés melegével ektölti: egyszerű lehangoltatott kedvvel fordul el az ember, midőn a gyökéráruló hajóknál reájön, hogy mindezen természetmennyt és árucikket legnagyobb részben nem Magyarország állítá elő, hanem a szomszéd tartományokból hozzák be.

Mondja ugyan, ezt olvasván, sok derék gazdasízt: nem irigyeljük a znaimiaktól a sárga-répás isten-áldást; kikerül, a mi a háznál sárgarépa elkél, egy mérő rostalja árából is könnyen. — És ez igaz; de azért mégis a terjedtebb murek-termesztés mellett makacsul szavazunk: 1-ször mivel földünk jobbára kiválólag alkalmas

reá; (szebb gyökérneműt, nevezetesen murkot sehol sem látsz, mint a fehérvári dömötöri vásáron); és 2. or: mivel a murok nemcsak kertészeti, tehát konykakörűli, hanem gazdasági nag yobb fontossággal is bír.

Elösmerjük ugyan, hogy a murok, mint gazdasági növény, rovatunkon tul esik, de azért mégis, félrevetvén minden violentiától természetszerűleges irtózásunkat, tul nem adunk már felkapott tárgyunkon mindaddig, mig a tagosztályi munkálatok he nem lesznek végezve, mellyek aztán a gazdát a kertésztől tüzetesen elválasztandják.

Ha pedig a murok a kertész köréből hazánkban, a gazdaságat terjedtebb termelésévé válnék, csak természetszerű utját járná meg, mert a kertészet szűkebb, és így tárgyát illőbb figyelemre méltányolható köre az, melly sikerült észleletek és tapasztalatok után a gazdaságat jelentékenyebb növényeit eddig is a gazdaságat tágabb mezéjére bevezette. Bár a murokra nézve is ugyanezen természetes eljárás és eredmény sikerülne!

1) A murok mint házi állataink tápszere, és a burgonyának pótléka.

Magunk is természetettük már nagyban a murkot, de azért mégis inkább tapasztaltabb gazdák itéletének adunk helyet. —

És azért urak, gazda uraimék! —
kertészkedő honleányaink engedelmével —
önökhöz szólunk!

Nincs házi állatunk, a baromfiaktól
kezdve egész a sertés-, ló-, és marháig,
melly a murokban nemcsak táp-, hanem
egyenesen hizlaló szerét nem találná.

Az állat természetes ösztönében a bo-
tanicának egy csalhatlan talentuma nyilat-
kozik; már pedig ha házi állataink szabad
tetszésére hagyjuk szokványos tápgyökere-
ink között a választást, legyen az burgo-
nya, czékla vagy egyéb más, — murok után
fog az nyulni mindig.

A sertés, murok után jobban meghi-
zik még mint a burgonya után is, mivel
azonban husa utána nagyobb édességet
kap, szükséges azt a hizlalás vége felé árpa-
darával vagy kukoriczával felváltani.

Birkára, de leginkább a szoptatós a-
nyákra nézve murokban találjuk a legegész-
ségesebb, és tejelésre legalkalmasabb táp-
anyagot.

Szarvasmarháknál, és hizlalási erőre
megelőzi a burgonyát, tejelő marhánál pe-
dig szaporítja a tejet, és mind ezt, mind a
vaját izesebbé és színesebbé teszi.

Ház körül használt lovaknál pedig még
a zabot is pótolja. Az angolok 70—80 font
murkot, és 8 font szénát etetnek lovaikkal
naponkint és jó husban, erőben és egészsé-
ben tartják azokat zab nélkül.

A gazda terhes időket él; a burgonya-

vész méltán felkölti aggodalmát; a természetbuvár egyetemben az orvossal hiában fárasztja eszét, tudományát a burgonyavész calamitásának elhárítására; a törekvés dicséretes és elismerésre méltó, de az eredmény csekély, mint minden járványnál, melly cosmicus okokból származván: okai hozzá férhetlenségénél fogva, ugyanezen okok, ismét fel nem fogható megváltoztatásában találja gyógyszerét; a fáradság és költség, melly a természeténél fogva gyógyithatlan kórnak elhárítására fordittatik, mint libatio tekinthető, mellyel a parányi ember a halhatatlanok haragját csillapítani méltán törekszik, — de nem is egyéb!

Azért csak törjék fejüket a burgonyavész gyógyításában; ha a pálma-koszorúra kerülend a sor, mi leszünk az elsők, kik töredelmes szívvel annak kötésében fáradni, és kiosztásának örvendeni fogunk. —

Mások fáradozásait pedig, kik boldogabb éghajlatuknak növényzetikincsei közt, a burgonya pótszerét vadásszák, czéljok nemessége arányában méltó figyelemmel és szerencse-vágyakkal kísérik, de addig, mig a burgonya, a szegénység ezen mannája, igazi és tökéletesen kielégítő pótszerét fel nem fedezték, hazámfiainak, meggyőződésem által neki bátorodott szerénységgel merem a murkot ajánlani, melly mint emberitápszer a burgonyával ugyan koránsem ér fel, de mint házi állataink tápszere, és

több industrialis czélokra nézve, azt tökéletesen pótolja, ha felül nem mulja. —

Nem régiben halt meg egy 88 éves földesur, ki holtig avval dicsekedett, hogy a burgonya izét nem ismeri, és hogy az ő száját ezen disznónak való eledel — soha sem érte. Sirba szállt ő, s utolsó perczeiben is, ezen — szerinte igazán lovagias magaviseletnek jámbor hite, s a megelégedés vonásai deríték idő-barnította arczáját. — Nyugodj békével nemzeti indolentiánknak vajha utolsó képviselője! Boldog, mert legalább nem érted el, hogy honfiaid még sárgarépát is nagyban természetni készülnek!! —

2) A murok mivélése nagyban,

Mi egy jó erőben levő, de nem fris trágyás földet ősszel megszántattunk mélyen, s a tavaszi szántás után február vége felé elvetettük a murköt mákkal, — és mindkettőnek termése kielégítette várakozásunkat. A tavaszi szántás apróra történjék, egy hold föld bevetésére 6—7 font mag elégséges, főleg ha ehhez 1—1½ font máköt is keverünk. A magot földdel kell megkeverni, és avval a tenyerek közt jól összedörgölni, a vetőnek pedig nagyon gyakorlottnak kell lenni, hogy a mag elosztása egyarányos legyen. Város körül érdemes még a mag közé ¼ font fejes saláta, és ugyanannyi hónapos retek magot is keverni.

A mag gyengén boronáltatik be tüskés boronával, és a föld meghengereztetik. 10—14 napra kikél a mag nedves időjárással, szárazság idején természetesen később, sokszor 6 hét múlva csak. A gyenge, csak a tapasztalt szem által észrevehető plántákat, mihelyest a gaz azokat felverni kezdi, meg kell gyomlálni, és mind azokat, mind pedig a mákot is elegendőképen ritkitni. Ha a mák eltakarodik a földről, szükséges sokszor a muroknak másod izbeni gyomlálása, mely alatt ismét a ritkításról sem kell elfelejtezni, mert a murok csak akkor fejlődhetik tökéletesebben, ha plánta plántától legalább is 5—6 hüvelyknyi távolságban áll. Város közelében a második gyomlálással nyert répának már vagyon kelete a piacon; meg nem bánja, a ki répáját a második gyomlálás helyett, kis kerti kapával megkapáltatja, mi a sorvetés mellett könnyen, sőt közönséges mellett is kivihető, mert minél ritkább annál jobb a répa, és a termés sulya is növekszik. Száraz esztendőben a murok nem diszlik ugyan annyira, mint nedvesebben, de azért kétségbe épen nem kell esni miatta, mert egy két őszi eső képes sokszor a mulasztottat helyre pótolni; tapasztalni ez esetben, hogy a sokszor már fonnyadt gyökerek ismét fris és fehér gyökérszálakkal vétetnek körül, mellyek segítségével rövid idő alatt ismét helyre jön. Felvételével sietni nem kell, mert egy két

foknyi hidegtől nem fél, sőt agyagos földben még kint is telelhet kár nélkül.

Külföldön szokásban van a murkot őszi gabonával, repczével vagy lennel elvetni, melly mivélés mellett az előtermés elta-
karodtával erősen megfogasoltatván, a tarló eltisztittatik, mire a mûrok megerősödvn, meg is kapáltatik kis kerti kapával. Mások az ugarba vetik hasonló jó sikerrel, mi nálunk alkalmasint az árpával legjobban diszlenék, mert ez már június végével, vagy legalább július első hetében átengedvén a földet, a mûroknak elegendő időt nyujtana tökéletes kifejlődésére, s a nekia-
dandó munka, melly szinte több izbeni fogasolás- és végtére kapállásból állana, — véghez vitelére. Földelőre is legalkalmasabb volna az árpaföld. Amde termesszük a murkot akár mákkal, akár őszi vagy tavasziakkal, mindig megkivánja az a jó mély őszi szántást; a vetés előtti tavaszi szántás — miként már érintők — apróra történjék, és minél jobbkor, mit nálunk az árpa is hasonlóképen megkiván.

A mûrok termesztésénél a legnagyobb nehézség az elkerülhetlen gyomlálásban fekszik, de mivel az egy két öreg asszony vezérlete alatt gyermekek által vitetik véghez, és más nagyobb mezei munkáktól az erőt nem igen vonja el, koránt sem olly igazán nagy nehézség, mint a millyennek első tekintetre látszik. S ha elvégre nehézséggel járna is, fejünk felett egy kérlelhet-

len calamitásnak — a burgonyavésznek — sürgető hajdu-pálczája, és kétségen túl emelkedő a haszon, mellyet a murok, mint házi állataink tápszere még a burgonya felett is magának kiviv, termékenységre nézve is nem igen maradván el utána.

A murok ezen előnyeinel fogva érdekes leendő itt még a tapasztalt *Schwerz* murok-termesztését közleni.

A nagy hirű és tapasztalásu gazda a murkot jól trágyázott és mélyen szántott földön sorhuzó után egymástól két lábnyira álló barázdákba vetteté el minél sikerebben. Ezen vetésmód mellett a megmunkáltatás felette megkönnyítették, mivel csak a murok sorait kell gyomlálni, azok között ellenben kapával lehet megmunkálni. Szélesnek tünik fel az egyes sorokközti hézag, de mivel tapasztalás szerint a murok, ha ritkább, nagyobbodik, — valljon sullyal és tökéletesbüléssel kifizeti-e a tér-veszteséget? csak kísérletek dönthetnék el a kérdést. A sorvetés minden esetre azon előnnyel bír még, hogy a répa felszedését kiszántás által lehet eszközölni; ha helyel közzel a répa vagy ki nem kelt, vagy kelletinél ritkább volna, azt javasolja *Schwerz*, hogy ezen hézagok tarlórépamaggal vettessenek be. Az illy módon mivelte murok hasznát *Schwerz* hectarenként (=2¼ magyar hold) több évi átlag szerint ekkép adja:

Költség:

Sorvetés	1 ft. 8 kr.
Gyomlálás és kapálás	33 „ — „
Kiszedés, a zöldsének el- metélése és haza hordás	25 „ 20 „
A föld elkészítése, t. i. trá- gya, szántás, fogasolás, hen- gerezés s. a. t.	76 „ 20 „

Összesen 135 ft. 48 kr

Bevétel:

120 mázsa zöldsének ér- téke (?)	24 ft. — kr.
340 „ répa a 40 kr.	226 „ — „

Összesen 250 ft. 40 kr.

Marad tehát a költségek levonása u-
tán tiszta haszonul 114 ft. 52 kr., melly
még akkor sem volna csekélységnek veen-
dő, ha a zöldségért felrótt 24 ftot a számi-
tásból egészen kihagynók is.

A murek felszedésével nem kell sietni;
ha nedves időben történnék felszedése,
moshatja azt az eső kár nélkül, sőt még jó,
ha megtisztítja a földtől; miért is czélsze-
rűen halmoztatik fel a kiszedett murek ha-
tárookra úgy, hogy zöldje befelé jusson,
gyökere pedig a nap- és szélnek kitéve
maradjon. Megtisztításakor jó valamellyest
a répából zöldsével együtt elválni, hogy ki
ne csirázhassék; rothadástól nem kell tar-

tani, ha a murok száraz állapotban kerül gödrökbe, mik számára is úgy készülnek el, mint a burgonya számára; biztosabb azonban ezen gödrök fenekét és oldalait száraz zsuppal kirakni.

A murok magját legczélszerűbben maga termesztí a gazda; e célra éghajlatunk alatt, és valamellyest tömöttebb, tehát agyag-tartalmu földön a felszedés is elmaradhat, ha a magágyakat szalmás trágyával 1—2 hüvelyknyire befedjük, száraz fagy esetére. Murok mag bőven terem, mert rovar nem bántja, csirzó tehetségét, szelkős helyen állva is, csak 2 évig tartja meg.

Gazdának a szép narancs színű murokfajok nem sokat érnek, mert a halaványak nagyobbra szoktak nevedezni, és több cukor-tartalmuak.

3) A murok termesztése konyhaszükségre.

Városok körül ugyanezen szükségre is nagyban termesztetik a murok, és pedig méltán. Az eljárás már ismeretes előttünk, és azt csak a pesti konyhakertészek gyakorlatával akarjuk még megtoldani, melly czélszerűsége miatt az általános utánzást megérdemli: befedik t. i. murokvetéseiket mintegy jó hüvelyknyire apró lótrágyával, mi homokjuk megkötésére, abban a nedvesség biztosítására, és a gaz el-

hatalmasodása ellen nagyban használ, és azért mindenkinek ajánlható.

A ki egyenesen csak házi szükségre akarja termelni a murkot, és a lehető legkevesebb költséggel szépség- és izességre nézve kitűnő gyökereket kíván előállítani, válasszon olyan földet, mellyen az utolsó nyáron káposztanemű termett; ásassa fel jó mélyen még az ősszel, és hagyja meg télre egész érdességében, tehát el nem gereblyélt állapotban a földet. Tavasszal, mihelyt a föld fagya engedi, gereblyéltesse simára a földet, és ossza fel 4 lábnyi ágyakra; huzzon mindegyikén négy négy sort a kerti sinór után, az ágy szélétől 4 hüvelyknyire kezdve. Ezen kijelelt négy sor után vesse el a sárga répamagot, és tiporja le tipródeszkával ellátott lábaival *) a földszint lévő magot. Letiprás után behintetnek a bevetett ágyak apró ganajjal, mintegy hüvelyknyire.

A megmunkáltatás a sorok gyomlálá-

*) A tipródeszka a kertész hengere; (nem lehetne czélszerűbben elnevezni?) áll egy négyszög lábnyi deszka-darabból, mellyre egy szíjdarab akkép van szegezve, hogy a munkás lábát ezen szíj ivébe bele helyezhesse, és így lábainak 4 szög lábnyira növekedett bázisánál fogva a bevetett földet egyarányosabban megtiporhassa.

sából, a murkok ritkításából, és a sorok közének a kis kerti kapávali megkapáltatásából áll, valahányszor azt a meggazosodás szükségessé teszi.

Konyhaszükségre inkább a rövid, vastag és narancsszinü murkok válfajait szoktuk termesztetni, mellyek kitünőleg *murokrépák*nak (Carotten) neveztetnek. A világosabb színűek nem kedvesek szakácsnéink előtt, noha édességre nézve amazoknál többet érnek, és nagyobbra is szoktak nőni.

VI.

Petrezselyem.

Ezen növény is egyike lévén azoknak, mellyektől ételeink legnagyobb része finomabb és kedves izét költsönzi, megérdemli hogy vetéséről minél előbb gondoskodjunk; annál is inkább, mivel közönségesen a magja 4—5 hétig szokott a földben heverni, miglén kikél, sőt vetésével a téli nedvesség elpárolgásáig elkésve, örökre bele vesz a földbe.

Ha tehát, magunkat zöldség dolgában biztosítani akarjuk, annak magja legyen egyike az elsők közül, mellyel kertészkedésünket szabadban ismét megkezdjük.

Alkalmat veszünk ez uttal az ugynevezett levesnek való fűszergyökökre nézve némelly általános tapasztalatu nézeteket kö-

zölni, hogy azok dolgában a kertész a konyha szükségéinek némikép tökéletesebben megfelelhessen.

Mínt hogy ezen fűszergyökök feladata a konyhában nem annyira a nagy tömeg (massa), mint inkább az izletesség és tartósság, soha sem kell azokat fristrágyázott földbe vetni; mert igaz ugyan, hogy ebben nagyobbra növekednek, csak hogy mindig az izletesség és tartósság rovására. Jó erőben legyen tehát számukra a föld, s a talaj inkább homokos, mint nagyon agyagos, és mivel minden terménynél, melly gyökere kedvéért miveltetik, a földnek mély megmunkálása főkellék, magában értetődik, hogy mind a petrezselyem, mind akármiféle más gyöknemű természetmenny földjének elkészítésénél a munka — történjék az ekével vagy ásóval, — ne kiméltessék.

Nagy városok közelében a petrezselyem is a jövedelmezőbb kerti növények közt foglal helyet, a miért is holdszámra természetik. Az eljárás a murok természetéséhez hasonlít. Magja két évig tartja meg csirázó tehetségét, s belőle 5—6 font számítatik holdjára. Jó azt egyegy fertály font hónapos retek és fejes saláta maggal elvetni, gereblyével felszint bevágni, és az egész földet úgy, mint a muroknál ajánlottuk, mintegy hüvelyknyire apró trágyával behinteni.

A mivélés itt is gyomlálásban, s a mellék természetmények, s a sűrűbb petrezselyem eltakarításában pontosul össze, mert az egyes plánta itt is csak akkor érheti el a tökély némi fokát, ha 3—4 hüvelyknyire áll el egymástól.

A házi szükségre szoritkozva, sorokban természetjük a petrezselymet, mert ezen természetmód mellett, mind a megmunkáltatási könnyebbségre, mint az egyes gyökök szépségére nézve jobban érjük el célunkat. Kivételt teszen erre nézve azon egykét ágy, mellyet a petrezselyem zöldjének használatára szántunk, és a mellyre nézve a széles vetést (breitwürfiges Säen) lehet alkalmazni, minthogy itt a gyökerek fejlődése nem egyenes célunk. — A zöld levelek használatára ajánlja magát a petrezselyemnek egy fodros levelű válfaja, részint fodros levelének csinosága által, részint az által, mivel azt levelének feltünő formájánál fogva a bürök leveleivel egy könnyen össze zavarni nem lehet.

A téli időben leginkább kedves petrezselyemzöld dolgában figyelembe ajánljuk a multkor (lásd Gazdasági Lapok 5-ik számát) egy tisztelt ügybarátunk által közölt csinos és kevésbe kerülő hollandi petrezselyemtartót; azok számára pedig, kik még annak csekély költségét is elkerülni akarják, megemlítjük, hogy ugyanazon czélt elérhetik egy közönséges, de nagyobb p.

o. 10—12" magos virágcseréppel, melyet a hollandi tartó módjára és rendje szerint közönséges késsel is kifurni, és a petrezselyem vagy akár más növény gyökereit v. hagymáját bele ültetni lehet, a mint ezt virágkertészeink különféle színű tulipánokkal tenni szokták, mi által az éretik el, hogy a virágcserép minden likjából egy más színű tulipán vagy crocus nyilik. A kik pedig egyszerűen, minden csin nélkül akarják a petrezselyem zöldjét télen által élvezni, ültessenek a tél kezdetével egy közönséges virágcserépbe 15—20 petrezselyemgyökeret, és tartsák azt a meleg konyha ablakján. 2—3 illy petrezselymes cserép el fogja őket látni télente elégséges zölddel.

Szép a szoba, melyet virágasztal díszít, de egyenesen csonka azon konyha, mellynek ablakja párkányzatán a zöld petrezselymes és metélőhagymás (Schnittlauch) virágcserepek hiányzanak!

A petrezselyemgyökér télre, hasonló módon elkészítve, mint a murok, vagy vermekben tartatik, vagy száraz pinczében homok közé, legjobban szabadon álló guala-alku halmokba rakatik el.

A magnak valót agyagosabb földben kívül is lehet hagyni teletőre, de szalmás trágyával be kell fedni. A mult őszi termés-tárlatban volt alkalmunk igen szépen szárított, levesnek való fűszer-gyökereket

látunk, és el nem mulaszthatjuk mind a kertészkedési alkalommal nem bíró városi gazdasszonyainkat, mind pedig kertészkedő vidéki honleányainkat figyelmeztetni arra, miszerint ezen egyszerű eljárásban felette érdekes következmények rejlenek.

Házi asszonyainkra — leginkább a városiakra — nézve ismert dolog az, hogy télen által a jobbféle gyökérnemű méregdrága, és sokszor, legalább nálunk, alig kapható, holott az ősszel aránylag elég olcsó. Reméljük, hogy gondos és takarékos gazdasszonyaink e jószándéku figyelmeztetésünket elhangzani nem hagyandják, mert vajmi csekély fáradság- és költséggel jár ősszel a szükséges fűszer gyökérféléket beszerezni, azokat néhány vonalnyi vastag koczkákra felszelni, és délutánonkint a takarékos tüzhelyen, vagy ha nagyobb mennyiségben volna, mint p. o. falu helyen, egyenesen a kemenczében megszárogatni, s azután légmentesen, azaz hólyaggal bekötött zöld nagyobb üvegekben télre eltenni. — Magunk is próbáltuk már, és nem győzzük elegendőképen ez egyszerű és gazdaságos eljárást ajánlani, mert izére nézve mitsem veszt a gyökér illy szárogatás által, romlástól ment, és nagyon csekély mennyiség elégséges téli étkeink kedves fűszerezésére.

De hátha ezt még nagyban is üznők? Nagyobb és légmentesen zárt pléhatulák-

ban szét lehetne ezen árut messzé földre küldeni, a nagyobb városiak, tengerészek és számtalanok számára, kiknek ezen egészséges és olcsó fűszerre szükségök van.

Nevetitek talán? — Örülök rajta, mert egészségtekre válik, ha nevetettek. Hanem akkor is nevettek ám már apáink is, mikor legelőször valakinek eszébe jutott a czukrot, vagy akár a poudrette-t áruczikk gyanánt ajánlani.

VII.

Pasztinák.

A fűszeres levesbe való gyökerek közt foglal helyet a pasztinák is, és a gazda figyelmét is megérdemli annyira, a mennyire bő czukor és keményítő tartalmánál fogva házi állatainknak szinte kedvelt hizlalási tápszert nyújt. Tejelő marhának kevésbé alkalmas, mert leginkább tavasz felé megkeseríti a tejet. Nagybani mivelése megegyez a murokéval, mellyel keverve is szokott vettetni külföldön. Kerti földben közönségesen jobban diszlik, mint szántóföldön; a vele való bánás nem különbözik a többi gyökernemüekétől. Télen el nem fagy, de ártalmas tulajdonokat ölt magára, azért künn csak a magnak valót hagyjuk. Magja hasonlóképen csak 2 évig tartja meg csirzó tehettségét.

Vannak még ezeken kívül több kerti

növények, melyeket martius kezdetével üzdébe vetni szükséges, részint azért, mivel magjuk nagyon sokára kel ki, millyen a zeller, paprika, részint pedig azért, mivel gyenge természetüknél fogva, mint a paradicsom, vagy hosszas fejlődési idejük miatt, mint a karfiol és korai fejeskáposzta, szabad földbe vetve, a kertész várakozásának meg nem felelnének. Ezek számára tehát a kertész üzdét készít szükségéhez mérve annak nagyságát.

Az üzde ezen rászák számára, melyek tulajdonképen a szabad földbe kiültetésre szánvák, nem kíván vastagabb, mint két lábnyi fris trágya réteget és jó köpenyt ugyanezen anyagból; az üvegek is nélkülözhetők, ha jó vastag szalma gyékényekkel és deszka takaróval el vagyunk látva. Ilyen üzdébe vetjük el a zeller, paprika, paradicsom, majorána, karfiol, szóval mindazon magvakat, melyeknek plántáit a külső levegő felmelegedtével minél előbb szabadra akarjuk kiültetni. Haszna az illy csekély költséggel járó eljárásnak szembetünő, mert folytonosan hatalmunkban áll a korábban növekedett rászákat éjszakára, vagy zordonabb idő beálltával takaró alatt tartani. Mivel pedig az illy készület mellett növényeink a szabad levegő befolyása alatt fejlődnek és elkényeztetve nincsenek, nem sinlik meg későbbben a szabadrai kiültetést, mi magában is nem megvetendő előny. —

Ha zömök és erős plántákat akarsz növelni, sűrűen ne vess; ha pedig a mag vára-kozásodnál jobb lett volna, és a vetés sűrű-ebben kelne, tépd ki idejében a felesleget. — Az illynemű üzde, melly a levegő szá- bad befolyása alatt áll, az öntözést jobban megkívánja, mint az ablakkal ellátott melegágy, de az öntözés csak derült idővel történjék reggel, és pedig langyos vízzel.

Ha földi bolha bántja rászáidat, fogd körül melegágyadat nádkerítéssel, de a nád egész hosszóságában, és meg fogsz szaba- dulniezen — csak alacsonyan repkedő alkal- matlanvendégtől. Igaz, hogy az árnyék sem jó, de rosszabb a bolha. — Vagy, takard be üzdédet béllésnek használni szokott tüllel (Fütter-dulle) mellynek jó széles rófe 7—8 p. krba kerül és 2—3 évig elszolgál.

VIII.

Palánta-vetés hideg földben.

A közönséges magyar falusi gazdasz- szony palánta név alatt egyebet sem ért, mint a fejes káposzta palántáját. A sava- nyított káposzta pedig a nemzetiesen ked- velt étkek egyike lévén, palántája is nagy becsben van. Noha pedig ez így van, mind a mellett csudálkozva látjuk évenkint, hogy midőn a májusi eső a káposztás aggo- dalmákat faluszerte feléleszti, az asszonyok, mint anyavesztett csibék, fejes palánta után

lótnak futnak. A palántának ez időbeni mód s. aránynélküli kelendősége és ára (12. 20 kr. száza) közönségesen még a falu zsidójának is felébreszti figyelmét; és tudunk eseteket, hol a magyar földöni industriának ezen fürge képviselője, csekély terjedelmű házi kertjéből néhány száz forintot vett be, a még ezenkívül minden fáradság nélkül egy pár 1000 fej java káposztát is aratott, mivel a megszorult parasztasszony a palánta kiszabott ára mellett még a kész termés huszad, sőt tized részének válogatás szerinti kiszolgáltatására is lekötölte magát.

Egy lat káposzta-mag körülbelől 5000 szemből áll; ára 5 kr. pengő; industrialis birkás gazdánk — így merjük Iczig uramat czimezni, mert nyáját, a falu népét, egy évben legalább is kétszer szokta megnyírni, — Iczig uram industriája tehát 5 pkr. után káposzta-palántávali üzletével körülbelől 10 pftot teremt ugyancsak palántában, és 3 — 400 fejet kész káposztában, tehát ismét átlagosan 6 - 8 pftot. — Ne fáraszuk magunkat Brabant vagy Brüssel tájára, ha industriában leczkéket venni szándékozunk, mert igaz ugyan, hogy a finom csipke-csinálással ott is bámulandó fokra csigázzák fel az egy font len csehély értékét, de felette veszélyes és nem könnyen elérhető művészi eljárás útján; maradjunk itthon, és lessük meg inkább egész kényelemmel Iczig uram industrialis titkait; válasszunk belőle annyit, mennyi a ma-

gyar ember szűkebb lelkiismeretességével megfér, vagy — vessünk, legalább sok más fontosabb teendőink mellett, mi magunk is káposzta-magot, mert ha az illy élethű képek rajza rajtunk nem fog, halálomra esküszöm, hogy az Isten a magyart egyenesen Iczig birkájának teremtette.

Vessünk, ismételve ajánljuk, legalább annyi palánta-nemüt, mennyi házi szükségünkre kívántatik. Rosz és hanyag kertész az, a ki más palántájára szorul.

A hová az éjszaki szél jégfuvallata nem fér, a kert kerítés melletti, a délnek fekvő része legalkalmasabb hely; ezt ássuk fel, mihelyt a földhöz férni lehet, miután trágyáztatása már ősszel vagy tél folytán megtörtént. Trágyának legalkalmasabb az, mellyet szárnyasaink ólaiban gyűjtötünk. Jobb inkább többet vetni, mint a mennyi a háznál elkél, mert ha eladhatunk a feleslegből, megnyerjük rajta fáradságunk díját, és a magra költött pénzünket. Emlékezzünk meg folyton arról, hogy a káposzta-neműek egy latnyi magjában 5000 szem, és egy \square ölnyi térben körülbelől szintannyi négysz. hüvelyk foglaltatik, miből következik, miszerint 1 lat vett maggal legfeljebb is egy, a magunk termesztette ugyanannyi fris magból pedig legalább 2 \square ölnyi tért bevethetünk, ha erős, zömök, és életrevaló palántát akarunk nyerni. Sűrű vetés, mint mindenre nézve, ugy a palántánál is mitsem ér, mivel a szomszéd a

szomszédnak gátolja fejlődését. Ha az elvetett magot bevágtuk gereblyével, meg kell a földet tiporni, ismert tipró deszkánk segítségével, s erre ismét honi guánót (p. o. galamb-trágyát) hinteni.

Nem elég a házi tartás szükségére csak fejes káposzta magot vetni, hanem megérdemli a kelkáposzta, kalaráb, de leginkább a karfiol is, főleg város közelében, hogy neki helyet szánjunk. A saláta is ide tartozik. Sőt a nevezettek közül csak egy válfaját vetni korántsem elégséges, mert van mind-egyik között, ha egyebet nem említünk is, legalább korán és későn érő változvány.

Mondják ugyan, hogy a magyar a káposztán kívül az efféle kerti növényeket nem becsüli, és hogy rájuk szüksége nincsen. De ez nem áll, mert ha a magyar a káposztát szereti, szeretni fogja nemcsak télen a késeit, hanem korábban a korait is, csak legyen. Kelkáposzta igaz, hogy nyáron nem igen bajsz alá való, hanem elkél az télen fris kolbásszal, sőt ha rá nézve, mint magyar kertész ki is fogynék a dicséretből, interveniálhatok segítségére régi orvos koromból, mellyből még igen jó emlékszem, hogy munkás, azaz szabadban dolgozó embernek télen, igen egészséges eledelt nyújt, annál is inkább, — mivel zöld főzelékeink (Zuspeisen) közt legjobban eltartható télen által frissében. Kalarábot, karfiolt stb., ha mégis volna, a ki ezeket meg nem en-

**

né egészséges korában, természetünk legáltalós betegek számára csemegéül.

Kikelt palántáinkat ritkán fogja a hideg bántani, de annál előbb a bolha, s azért jó szolgálatot tesz, ha azokat tüskével (Reisig), legjobban fenyőágakkal berakjuk, mi magában a hideget, és szükség esetében a ponyvát is fentartja, ha zordonabb idő beálltával azokat éjszakánként betakarni kelleme.

IX.

A hideg földbe vetendő palánták legérdemesebb válfajai.

Fejes káposzta közt: a) A korán való hosszukás fejű yorki.

b) A kései, tehát hordóba való ulmi, de leginkább azon alacsony tövű, közönségesen borkáposztának nevezett válfaj, mellyet magjával együtta Bakony vidékén, főleg Olaszfalú és Zircz környékén természetnek, és a mellynek eredeti és jobbféle magját Veszprém és Fehérvár kereskedéseiben kaphatni.

c) Veres vagy salátának való közt a kései vérpiros.

d) A constanti ugynevezett paradicsom káposzta, melly 25 — 30 fontnyi súlyra megnő, de levelei, felette vastag ereinél fogva, csak inkább a barmok számára természetű.

Karfiol: a) korai erfurti, b) kései hollandi.

Kelkáposzta: a) a korai bécsi vagy kapuczinus kelkáposzta, b) a kései gömbölyü (Drumhead) és c) a) Marcellin, mely valamennyien kitesz, ha valódi magjára tehetünk szert, mert a telet legjobban kiállja.

Kalaráb: a) korai bécsi fehér, b) kései angol kék.

Saláta: a) korábbi használatra a fejes sárga válfajokat, b) későbbi használatra a kötözni valókat, és a fejesekből a zöld és barnás tarka változványokat.

X.

A hagymák általánosan tekintve.

A konyhakert szaporitja nemcsak élelmi szereink készletét, hanem egyszerismind a mérsékelt éghajlat alatt élőket a szűkséges, és természetökökkel legjobban megférő fűszerekkel és emésztési ingerekkel is ellátja.

A telivér ló, ha erején fölül meg nem terheltetik, ostonra nem szorul, valamint az ember gyomra sem a fűszerekre, asztalának hajdani egyszerűsége mellett. Amde mióta a mérsékelt égélj, sőt az éjszak lakója is, a forró égöv terményeivel a görnyedtségig megrakja asztalát, jobbára ülésben töltött életmódja emésztő erejét csökkenti, és étvágyának gerjesztése szakácsa műfogásainak eredményévé vált: bizony reá szorult a kifárasztott gyomor — mint

tulterhelt vonósló a csomós ostorra — még a forró indiai földnek tüzes fűszereire is. I-gaz ugyan, hogy ezen életrend mellett vidorabban éli világát az érzéki élvezet vadászó mai ember, ép ollyformán, mint az é-lennyel megtelt üveggarang alá került kis madár : de hamar is kiapasztja túlhajtott élete forrásérét.

Tatarozza azért akár szegfűszeggel, akár borspilulával inaszakadt gyomrát a ki rászorul, mi az élet és étkeink gyengéd, és természetünkkel rokon fűszerét hazai kertésznéink kezéből várjuk.

Anyaföldünk bővelkedik természetünkkel megegyező különféle fűszerekben, de egyik használata sem terjedt el annyira, mint a hagymaféléké; természetesen azért, mivel azokat ösztönszerűleg megkivánja gyomrunk, minek következtében még a legkisebb háztartásnak is szükségei közé számíttatnak.

Fűszer azonban, vagy emésztési tehet-ségünk hábár természetszerű ingere is, tápszerképen sem nem ajánlható, sem nem egészséges, és azért minden, a hagymák használata melletti szószólásunk daczára, még sem helyeselhetjük, ha p. o. a köz-tünk élő keleti fajok vagy török szomszédaink és több más népek módjára mi ma-gunk is hagymán telelünk ki, miután elvégre minden, mi okszerűen használva természetünkre jótékonyan hat, visszaélés által kártékony hatalommá fajulhat.

Helyén leend ennélfogva itt, miután a fűszerek amugy is az átmenetet képezik az étszerekről a gyógyszerek osztályába — a hagymafélék néhány gyógyhatásait fel- említeni, hogy először kitűnjék, mennyire káros, ha a fűszerekkel visszaélve, azok- kal étszerek gyanánt élünk, és másodsor : mivel sokszor jól esik, leginkább falu helyen, ha a konyhaasztal fiókjában az or- vosságot is megtaláljuk, melyet különben a több órányira eső gyógyszertárból kelle- ne hozatni.

A fűszerek-, nevezetesen a hagymák- kali visszaélés kártékony hatásait kiemel- ve, szükséges leend, azoknak természeté- vel és alkatrészeivel némikép megismer- kedni, mert sokkal fontosabbnak tekintjük, hogy olyan tárgy- és szerre nézve alapos tájékozottsággal bírjunk, melly kezünkben és szánkban naponkint megfordul, mint ha néhány heroicus szer, p. o. belladonna vagy belindek természettudományi ismeretében bővelkedünk, holott azokkal közülünk a századik sem jön egész élete folytán érint- kezésbe. Ha pedig ez érdekeni rövid szava- ink némi orvosi szint öltenének : szives- kedjék a t. olvasó azt azon törzs koronkénti vad-hajtásai gyanánt kimélettel fogadni, melly törzsre személyünkben a kertész reá nemesítettett.

A konyhaszükségére termesztett hagy- mák fűszer- s ingerképen működő hatásu- kat főleg egy maró és szállékony olajnak

köszönik, mellynek eredményét leginkább az emésztési és kiürítési szervekben lehet észrevenni, és a melly eredmény ezen életművek szaporított elválasztásában, s siettetett mozdulataiban nyilvánul. — Idáig terjed mérsékelt használathoz kötött jótékony működésük, mihez képest a természeti ösztön- és gyakorlatnál fogva minden, nagyobb emésztési erőt igénylő ételünknek nagyobb vagy kisebb mennyiségű adalékját képezik. Czukros, tejes, vagy gyümölcsös ételt — mint könnyen megemésztetőt, senkinek sem jut eszébe hagymával készíteni, ellenben bab, borsó, rostélyos, vajmi jó és egészséges avval.

Mivel pedig mondók, hogy a hagymafélék az emésztést, kiürítést, tehát az életműves anyag metamorphosisát (átváltozását), ennél fogva folyékonyítását már rendes használat mellett is előmozditják, természetes következkép veendi mindenki, ha egyenesen azt állítjuk, hogy a hagymák étel gyanánt, tehát velök visszaélőleg bánván, elsoványkodásra, izmaink puhaságára egyfelől; másfelől pedig kiürítő szerveink elgyengülésére, és károsan szaporított elválasztásokra vezetnek: a zsidók közt p. o. ritkán találunk borbán mértéktelen egyénekre, de azért mégis póraiknak vénjei jobbára nyálfolysúak, piros, csipás szeműek stb. A hagyma mértéktelen használata mellett ugyanis felvétetik csipős, szállékony olaja a vérbe, mi által ez folytonos ingerlettségben tartatik.

A jótékony természet ezen rendellenes állapot károsabb következményeit elhárítani törekedvén, rendkívüli módon megszaportított izzadtság útján törekszik a rendkívüli véringertől megszabadulni; mi az izzadó hagyma-evő javára ugyan, de nem szomszédjának gyönyörűségére történik; a folytonos izgatás alatt tartott bőr pedig undorító kiütéseknek válik tanyájává.

Lehetetlen, miszerint tárgy, melly olly hatalmas szállékony olajjal bir, mint a hagyma, egyuttal gyógyerővel ne birjon, mi oka is egyszersmind annak, hogy a déli országok lakóinál: Egyiptomban, Török-, Spanyol-, Déli-Franciaországban, és a magyarnál is, kiknél az emésztési szervek rovasára, a bőr működése felette élénkítettik — a hagyma nemzeti és természeti ösztönszerű közkedveltségben részesül. Heylesen használtatik ennélfogva a foghagyma az emésztő és segéd életműveklankadságából származott hideglelésekben, 3—4 gerizdet összetörve és pálinkával éhgyomorra felhajtva; sőt emlékszünk esetekre, hol a foghagyma összezúzott állapotban külsőleg a szív-gödör, és a kézfej belső oldalára felkötve, az idegzet hangulatának megváltoztatására annyira működött, hogy a váltóláz hasonlókép elmaradt. Igaz azonban, hogy ezen szerről szinte azt kell megjegyeznünk, mit az egyszeri orvos, nem tudom már melly más szerről följegyzett: hogy t. i. csak magyarnak való. Ismeretes

továbbá a hagymaféléknek gyógyhatása a gyermekkor bélgiliszta betegsége ellen. — Hőlyaghuzónak pedig csúzos fül- és szem-bántalmakban alig találhatik alkalmasabb házi szer, mint az összetört, és a fül háta mögé felkötött foghagyma. — A veres hagyma jó sikerrel alkalmaztatik a tályogok és más egyéb gyülevények érlelésére; végre a vöröshagyma szaga, meg hideg víz képzik a legegyszerűbb szereket, mellyekkel ájultjainkat felélesztjük.

A hagymafélék e terjedt-használata mellett, életünk csinos fűszerezőinek csak azt ajánlhatjuk, hogy ha vidékük különben hagyma-termesztésre kedvező, azt nemcsak néhány ágyban házi szükségre, hanem minél terjedtebben, eladásra is természeték.

A hagymát friss trágyázott földbe nem kell vetni. Körültekintve, és figyelve arra, hogy hol díszlik a hagyma leginkább, azt fogjuk észrevenni, hogy az a folyók, mentében, és vizáradásoknak kitett vidékéken termeltetik legnagyobb szerencsével. Egyiptom deltájának kedves emlékezete a hagyma bőségére nézve végig kísérte a zsidó népet a pusztán. Hollandia és a Hanza tartomány hajdanta virág-hagymából százszereket, és mai nap is legalább ezreket veszen be évenként. — A Csallóköz és Kalocsa táján annyit természetnek derék kerteszkedő hazánkfiak, hogy vele — nagyobb szerű hajókat 2—3000 mázsáig megterhel-

vén, nevezetes és jó pénzelő üzletet gyakorolnak.

Ha azonban tagadni nem lehet, hogy a hagymafélék természetes, és így legalkalmasabb földjüket a televénydus, vízholdta iszapföldben találják, ezért még korántsem kell elijedni természetöktől, ha éppen ilyen földdel nem bíránk is, mert diszlik az minden jó erőben levő talajon, s csak vizenyős ne legyen, silány földgen is megterem, de kicsiny marad, és elvégre friss trágyázás után is el lehet vetni, mert szinte bujálkodni fog benne, de ize és tartósága rovására. — Lássuk most a különféle hagymákat egyenkint.

XI.

A hagymák különösen.

1) Vereshagyma.

A hagymák közt ennek van legnagyobb kelendősége a konyha körül. Mivel magja soká kél, sietni kell tavaszkor, hogy mielőbb földbejusson. Földjét, ha lehet, már ősszel mélyen fel kell ásni, vetése pedig ne történjék sűrűen, hanem ágyakban, a könnyebb megmunkáltatás kedvéért sorosan. A kapálás mindig többet ér, és többet is használ, mint a gyomlálás, és a hol csak lehet, tegyük azt inkább. A föld, mellyen vereshagymát tenyésztünk, nap- és széljárta helyen legyen, különben nem sok

hasznát vesszük vetésünknek. Szokták a vereshagymát előbb magágyba is vetni és azután kiültetni, mi magában háladatlan munká. mert ritkás sor-vetés mellett, vagy akár nagyban is holdszámra vetve, szintolly derék hagymákat nyerhetünk, mintha azokat amugy ültetjük ki. A rendkívüli nagyságu hagymának különben ugy is csak a terménytárlatokban van becse, vagy igen nagy háztartásoknál, hol nagyon sok hagyma fogy el; közönségesen jobban kedveli a szakácsnő a közép nagyságu hagymát, mert a maradékot nem igen szívesen használja többé.

Ha vegyest terem a hagyma, a nagyját házi és eladási szükségletre fel szoktuk fűzni, apraját pedig eltesszük fagymentes helyen télre; tavasszal aztán eldugdostván ágyakba sorban, jó nagy hagymákat nyerünk. A hagyma zöldjének augustusban letiprását szokás szerint mi is gyakoroltuk, de valami nagy hasznát nem láttuk.

A vereshagymának színre és alakra több változványai vannak, mellyek közt a fehér hosszukás ugy nevezett spanyol hagyma a legszelidebb és édesebb izü.

Magvát könnyen termesztethetjük magunk, tavasszal a legtökéletesebb hagymákat kirakván és megkarózyán, hogy a szél benne kárt ne tehessen. Ősszel megszárogattatik ruhán, és szellős helyen eltéve 2 évig tartja meg csírzó tehetségét.

2) Takarékhagyma.

Van még egy válfaja a vereshagymának, melyet takarékhagymának (Wirtschafts-Zwiebel) neveznek, és nagyon megérdemli, hogy szaporítsuk, mi az apró maghagymák tavaszkortörtént eldugdosása által éretik el. Ezen aprócska hagymák nagyra szoktak nevedni, mint a dugdosott hagyma (Steckzwiebel) általánvéve, és egy magszárat eresztenek, mellyen a közönséges magvak helyett 15—20 mogyorónyi nagyságu hagymácskák mutatkoznak. Ha a takarékhagyma földjét szereti, amaz apró hagymák csomagából ismét egy szár fejlődik, mellyen egy az elsőkhöz hasonló apró hagyma-csomag keletkezik, sőt egy harmadik-s negyediknek képződését is tapasztaltuk már, miknek hagymái tökéletesen meg is értek. E válfaj felette érdekes és szapora, csak hogy minden egyes növénye szorgalmas karózást felkötözést igényel, de ezt meg is érdemli. Tövének közönségesen nagyra nőtt hagymáját konyhaszükségre fordítjuk; az apró hagymácskákban pedig, mellyeket akár öszszel mindjárt el lehet rakni, a jövő év szaporasága biztosítva van. Még soha sem tapasztaltuk, hogy elfagytak volna.

3) Mogyoró-hagyma.

A vereshagyma család leginyletesebb (delicat) faja. Szapora nagyon, még silá-

nyabb földön is. Egy hagyma után, melyet ősszel szoktunk eldugdosni, közönségesen 15—20 is terem; aprócska nagyon, de mégis jóval nagyobb a mogyorónál, mellyhezi hasonlatosságáról nyerte valószínűleg nevét a magyarban; ha a zöldje sárgulni kezd, fel szoktuk szedni, és szelős helyen télre felszároztatni. Leginkább a válogatós inyüek számára termesztjük e hagyma-fajtát, melly a szakácsok előtt nagy becsben van. Van egy válfaja, melly a közönségesnél nagyobbacska, és orosz-mogyoró-hagyma neve alatt árultatik; ugy látszik nem egyéb, mint jobb földben termesztett közönséges mogyoró-hagyma.

4) P ó r é - h a g y m a .

Levesbe leginkább használt hagymafaj, melly a kertész által csak ugy kezeltek, mint a többi hagymafélék. Van téli és nyári válfaja, mellyek közt az első azért becsesebb, mivel kitelel kár nélkül, és lágy idővel, de leginkább tavaszkor a konyhában igen kedves, mind hosszukás levele, mind hagymája miatt.

A póré-hagymára nézve a francia kertészek új eljárást gyakorolnak, melly abban áll: hogy a magágyban termesztett rászakból felszedvén az erősebbeket, visszavágják azokat mind gyökérben mind szárban, és elültetik 3—4 hüvelyknyi mélyen és 6—7 hüvelyknyi távolságra egymástól, csak igen keveset nyomkodván

rájok a földet eleinte. Ha gyom mutatkozik köztök, megkapáltatik minden kimélet nélkül a hagymára nézve. Zöldjének illetően megcsonkítása következtében úgy tartják, hogy a hagymája tökéletesebben megnő, és minthogy földdel takarva van, egész hosszában megtartott fehérsége által teszi magát kedvessé a szakácsok előtt.

A póré-hagymának magja igen nehezen tisztul ki hüvelyéből, miért sokszor mesterséges melegen száríttatik meg; és ez az oka, hogy sokszor nem kél ki, mert szárogatás alatt gyakran meg is pörkölik.

5) Keserű hagyma.

Helyet kell ennek is engednünk nem csak a kertben, de leginkább ha szőlőt bírnunk, annak aljában is, mert nem igen van a hagymafélék közt izletesebb, mint első tavasszal és gyenge korában a keserű hagyma, hushoz. Ize, vegyülete a csipősnek az édessel, utólagosan egy kissé, de nem kellemetlen kesernyés. Egyes hagymái a mogyoró-hagymánál nagyobbak, s ennek módjára 20—25 van az anya körül a fészekben. A hideg meg nem árt neki, és az egyes hagymákkénti átültetést csak minden negyedik esztendőben kívánja meg tavasszal. Magját még sohasem láttuk. Nyár közepe táján maró csipősséget és kesernyőséget ölt magára, mellynélfogva aligha képes volna valaki azt megenni; néhány fejcskéje azonban rendkívüli mód növekedni a

**

szüretkori szabadban főtt gulyáshus izletességét, s abban a hiszemben vagyunk, hogy a magyar bordal költője lelkesedését azon pohár borból meríté, melyet illy keserű hagymával készült gulyáshus édelote után a badacsonyi szüreten felhajtott.

Földben épen nem válogat, legalább a Balaton vidékén a szőlőalj minden sarkában megterem, és noha a szőlőmunkás előtt nagyon kedves és kelendő, mégis egyszer elültetve, alig kiirtható többé.

6) Fog hagyma.

Csak az elkésett kertésznékhez szólunk most tavaszkor foghagymáról, mert annak eldugdosása rendszeren még ősszel vitetik véghez.

Ezen hagymafajnak feje több gerizdekből áll, melyeket egy közös hajburok övedz. Minden hagyma közt, leginkább a foghagymára nézve kell vigyázni, hogy nedves vagy új trágyázott földbe ne ültessük, mert első esetben nem áll el, utóbbiban felette csipössé válik. Ha valamivel korábban felszedetik, elapad. — Legjobb elültetni ősszel, egymástól arasznyira álló sorokban, s az egyes gerizdeket négy-négy hüvelyknyire, és kétszeri kapálása el ne maradjon. Szárának száradtával szedetik fel, és füzérekre fonva szellős padláson megszárittatik. A mellynek szára felásáskor leszakad, magnak hagyatik, mert ez közön-

ségesen a legnagyobb és legérettebb fejekkel szokott megtörténni.

A foghagyma-termesztés a kertészetnek nem utolsó jövedelmezési forrása; ára jobbra három akkora, mint a vereshagymáé, de igaz, hogy maguk is sok használtatják fel. Ismerünk egy somogyi földes urat, ki évek előtt hagymatermeléssel egy hold föld után közel 400 pftnyi tiszta hasznot vehetett volna faluja Rothschildjétől, de oda nem adván, tanácsosbnak tartotta Pestre szállítani, s itt raktárt béreltetett számára — föld alattit. A pincze sűrű levegője annyira reá nehezült, a Balaton mente szabad levegőjére szokott szegény hagymára, hogy mind annak, mind a nyereségnek fele beleapadt. Legjobb a hagymát, főleg ha sommásan van, mindjárt, ősszel eladni; kelete mindig van, mert egészség tekintetéből méltán nemzeti közkedveltségben részesül. Hiában gunyolják magyar vaniliának a finyasok, éghajlatunk alatt és a váltó lázak közönséges uralkodása mellett, ez a paprikával együtt a legtermészetesebb fűszereink egyike. Déli-Franciaország hőlgyei szinte élnek foghagymával, és mérsékeltén bátran mi is élhetünk vele, leginkább falu helyen, mert élés és visszaélés közt vajmi nagy a különbség. Egy ügybarátunk, Tóthfalusy Miklós ur szerint, kifacsart levével még az eltört üveget és porcellánt is össze lehet forrasztani.

7) Kigyóhagyma vagy Roccambol

Nincs nyájasabb a maga nemében, mint a természet; még a finyasokról is gondoskodott, midőn a mogyoró- és kigyóhagyma alakjában számukra a hagymafűszer mindkét változványát inyletesebb formában kiszolgáltatta.

A kigyóhagyma alakjára megegyez a foghagymával, különbözik tőle pedig azért, hogy virágzása előtt egy, kigyó módjára csavarodó szárt ereszt, mellyen egy nagyobb diónyi fejcskén 20 - 25 borsónyi vagy mogyoró-nagyságu kis hagymácskák fejlődnek. Izére nézve is különbözik a közönséges foghagymától, ennél finomabb és inyletesebb, mind gyökere gerizdjeiben, mind pedig mag-hagymácskáiban.

Tenyésztés módjára mit sem különbözik a foghagymától. Gerizdjei helyesebben ősszel rakatnak el, de tavasszal is pótolhatja az ültetést, a ki vele elkésett. Ezen gerizdek után kész hagymákat növel, maghagymácskái után pedig az első évben kisebb diónyi fejcskéket, mellyek első tavasszal félfajlett állapotukban a marhahus mellé használtatnak.

Felfűzni nem lehet ezen hagymát télre, mert szára fás, és levelei, gyengeségüknél fogva, leszáradnak. Közönségesen fontos számra árultatik, szára és levelcitol meg-tisztogatva. Noha Némethon némelly vidékein vadon is terem, természetére nézve

mégis gyengébb a foghagymánál, s azért megkívánja télen által, hogy szellős ugyan, de fagymentes helyen tartassék, mert különben nagyban megapad. Maghagymácskái e tekintetben tartósabbak.

8) Metelőhagyma. (Schnittlauch).

Közkedvességű aprócska hagymafaj, melyet nagyobb fogyasztású városokban nagyobb földtereken is érdemes termelni; házi szükségre beérjük vele, ha néhány ág belső széleit beszegjük. Külső szegélynek azért nem alkalmas, mivel a nyár közepén levelei elasznek. Téli használatra cserépekbe ültetjük, és hanyag ott a kertész — a szakácsnéval együtt, hol néhány metelő-hagymás cserép nem diszesíti a konyhaablak párkázatát. Földben nem válogat, s elszaporítása hagyma ellvényeiről (Zwiebelbrut, Pólya) eszközöltetik egyszerű módon, t. i. egyes bokrai szétszedtven, ősszel vagy tavasszal, kerti zsinór után szegélyül elültettetnek 2—4 hüvelyknyire egymástól. Ezen szétszedését és újonnan történendő elültetését megkívánja a metelő-hagyma minden 3. vagy 4-ik évben, mert különben felemésztvén lassankint álló álló helye tápkészletét, kivész.

XII.

Torma.

Azon kerti növények sorozatát tárgyalván, mellyek konyhánkban hazai, tehát ter-

mészetünkkel barátságos, fűszer gyanánt használhatnak, alkalmat veszünk a torma-termesztést is kiemelni, mely eddigelé sokkal kisebb figyelemre méltatott, mint a millyenre voltaképen számíthatna. Hazai növény levén a torma, nemcsak diszlik nálunk, hanem szinte bujálkodik több vidékeken, és több különben elrejtett helység jó izü s vadon termő tormája hírének köszöni azon közfigyelmet, mellyben részesül. Ehhez járul, hogy rendszeres termesztése nagyon jutalmazó, mert a jó torma nagyon kapós, az ára jó, és romlásnak nem igen van alávetve; küldés- s vitelre alkalmas jószág levén, mi sem akadályozhat, mikép azt terjedtebben is ne termesszük leginkább oly vidéken, hol a föld még közepszerű értékü, és a kereskedés főereihez a Duna- és vaspályához közel esik.

A torma nem kíván frís trágyázást, mert különben veszt jó ízében, mélyen felforgatott, inkább homok-tartalmu talajon találja kedvelt állóhelyét; nehéz agyagban diszlik ugyan, de ize s leginkább édessége nem fejlődhetik ki. Perje és taraczk után alig ismerünk növényt, melly annyira szapora volna, mint a torma, s azért, ha a vidéken olly házba kerülsz, hol a tormát pénzen veszik, azonnal meg lehetsz győződve, hogy a házi asszony rossz és hanyag kertész, vagy — mert mégis kell e csiklandós esetben egy hátulsó ajtócskát nyitni — hogy a földje igen gazdag,

melly épen azért keserü és kellemetlen izü termát terem. A hol egyszer tormát termesztettek, ott alig irthatják ki többé, sőt egy kis compost, vagy agyagosabb földben — akár kiegészített törkölylyel történt segítség mellett lehet ugy, mint a spárgánál 20—25 évig is, természetesen tormánál csak minden második évben, jól fizető termésre számot tartani

Az illy jól fizető torna-termésre pedig nagyon egyszerű eljárással tehetünk szert, t. i. a kinek jó erőben levő nyugodt, s leginkább homokos földtere van, forgattassa azt meg (rigolen) két lábnyira, mi ősztől fogva egész a tavasz beálltaig megtörténhetik. Kora tavasszal vétetnek, azaz ásatnak fel a dugványoknak használandó tormagyökerek, mellyeknek természetesen jó édes-erős fajtájuknak kell lenni. Az új ültetésre a törzsgyökök vékonyabb és sima mellékgyökerei alkalmaztatnak, mellyek 3—4 hüvelyknyi darabokra felszeletnek. Elültetésük kerti zsinór után történik másfél lábnyira egymástól álló sorokban; az ültető tával lyukak csipáltatnak e sorok szerint egyegy lábnyira egymástól, de nem egyenesen le a földbe, hanem rézsut, hogy északtól dél felé nyiljanak. E lyukakba eresztetnek bele az elkészített tormagyökér dugványok úgy, hogy felső vastagabb végük még mintegy hüvelyknyire földdel legyen takarva. Ha az ültetés első tavasszal megtörténik, nélkülözhető az öntözés, és azért

siessünk is vele, mert később, ha a böjti szelek a földet már jól kiszikkaszták, az öntözést el nem kerülhetjük.

Ezen aránylag csekély fáradsággal, ugyszólván 20—25 évre megvetettük tormatermesztésünknek alapját, mert ha a földforgatáskor a perje- és taraczkból földünk kitisztult, kapálásnál egyebet sem kíván ült-tvényünk, ezt azonban annyiszor, a mennyiszor meggazosodik.

Tormatermesztésnél az első évben munkánk díját ne várjuk; az első aratás csak ősszel következik be a második évben, és ismét némi készüllettel és gyakorlati fogásokkal jár, ha hosszas ideig akarjuk torma telepítvényünknek hasznát venni: zöldje t. i. lekaszáltatik, és a föld meghordatik vagy jól elkorhadt marhatrágyával, vagy kiegészítve szőlőtörkölyvel, és csak annak elteregetésével kapunk a torma felvételébe; minél úgy, mintha a földforgatásra (rigolozásra) készülnénk, előbb a tormaföld szélén egy, legalább másfél lábnyi árkot hányunk. Ekkor kapával felszedjük a tormát, minél az említett árok — mint a közönséges földforgatásnál — egyuttal betöltetik, a haszonra való vastag gyökerek kivételnek, a vékonyabbak pedig kimélve magnak meghagyatnak. Mivel ezen felszedésnél a talaj ismét a földforgatásnak egy nemén megyen keresztül, a föld ereje a trágyaszerek egyuttali elkeverésével helyre állott, és a föld a magnak hagyott torma-gyöke-

rekkel elegendőképen ellátva marad; — természetes, hogy az illy eljárás mellett hosszú évek során keresztül tormát sikeren termesztteni lehet.

Magában értetődik, hogy a két évre bekövetkező ismétli aratáskor a földforgatással kapcsolt szedést a föld tulsó végén kell kezdeni, hogy a föld, melly p. o. két év előtt éjszokról délfelé huzódott, most ismét előbbeni helyére visszakerüljön, és netaláni mésterséges lejtőssége ez uttal ismét kiegyenlittessék. Magában értetődik továbbá az is, hogy a fénforgó szükséghez képest az egész eljárást nagyban vagy kicsinyben véghez lehet vinni.

Tartani nem kell attól, hogy a tormának ára csökkenni fog, ha bővebben termesztetik, mert kelendősége nemcsak egyedül a konyhakörüli haszonvehetőségén alapszik, hanem gyógyhatásán is, melly a súly betegségre nézve más szerrel alig pótolható, minélfogva a torma szélesebb termesztésre, és így kereskedésre is alkalmas czikket képez. Ide járul még, hogy könnyen eltartható, romlásnak nem igen van alávetve, mi által messzire való szétküldésre is alkalmas.

XIII.**Zsáza vagy rézsuka.**

(Gartenkresse.)

E kerti növény a torma szállékony olajához minőségre hasonlót, de sokkal gyengébbet tartalmaz; sokan első tavaszi salátának szeretik, melly vértisztító tulajdonánál fogva, mint első tavaszi zöldség és ujság kapós, ellenben a nyár közepén kelete alig volna, mert ize kesernyés és csipős.

Alig van mag, melly gyorsabban kikelne, mint a rézsukáé. Vetni kell azt első tavasszal, mert csak igen gyenge korában rézszesül kedveltségben. Földre épen nem kényes, csak az éles éjszaki szél ellen véde legyen, és diszteni fog. Üzdében és szabadban sorokba szoktuk vetni, és 2—3 ujjnyi magas korában ollóval lemetélni.

A hol a szakácsné egyuttal szenvedélyes kertészné is, gyakran a konyha ablakok közt, vagy ezek párkányán keskeny és lapos rakásokat (Verschläge) látunk, mellyekbe tél folytán a zsászat több ízben elvetik salátának, és 8—10 nap mulva fel is használják. Vetése csak épen felszínlegesen történik, a mag a földre kézzel nyomatik reá, és nedvesen tartva azonnal oszrázásnak indul.

Szabadban elvetve sok magot terem.
— Három válfajban fordul elő, van t. i.

közönséges, széles, és fodros levelű. Erdemes a rézsukáról még felemlíteni, hogy a földi bolhának legkedvesebb eledele. — A gondos kertész ezen körülményt bolhaháritóul használja fel, többi részeit rézsukával kerítvén be, ismételvén annak vetését, mi által több ízben sikerül neki káposztafélé palántáit az alkalmatlan vendég rongálásai ellen biztosítani.

XIV.

A retek általánosan tekintve.

Tavaszi vértisztító kúránk legkellémetesebbjei közé tartozik a havi retek használata. Ugyanazon illékony, de gyengébb és kedvesebb ízű olaj-nemmel bírván, mint a torma, bizonyos rendű kiürítő szerveink működését tetemesen növeli, mi által sok, testünkben tengő, és télen át meggyült korhadt anyag, életnedveink megtisztulásával kiürül. Innét a szobaülő és hitványabb emésztésű városiak sokkal nagyobb szükségét érzik a reteknek tavasszal, mint a falusiak, kik még télen át is sokkal többet mozognak a szabadban, mint amazok. A retek e szerint ismét egyike azon kedves természeti adományoknak, mellyekben — mint gondos orvos a pilulátan — a jótékony természet kedvelt ízű étszer alakjában a szükséges gyógyszert testünkbe juttatja.

Különös — és ezen különösség ked-

Konyhakertészet. *

veért engedünk is helyet ez észrevételnek — különös, hogy a chinai eredeti retek megjelenése Európában a könyvnyomtatás feltalálásával egy időbe esik, mintha a gondos anyatermészet, mindjárt nyomban egy új orvossággal, még pedig kedves étszer alakjában meg akarta volna toldani a gyógyszerkészletét azok számára, kik a civilizációt ugyszólván gőzerővel sürgető új találmány által folytonos ülésel kapcsolt nyavalyákra kárhoztattak.

Minden retek csak akkor jó, ha sebesen fejlődik, s ennek következtében erőteljes, de — ha inkább kedves izét, mint nagyságát czélozzuk — nem új trágyázott földet, és jelesen sok vizet kíván. Vizáradások iszapjával gazdagított földet legjobban kedvel, a vizet pedig magát kétszeresen is megkívánja, mert nincsen növény, melly a földi bolhának jobban inyére volna, mint a retek, és nincsen szer, mellytől e féreg jobban irtóznék, mint épen a víz.

Számtalan válfajai vannak, de lényegre csak hármat különböztetünk meg leginkább. Van t. i. havi retek, vagy retekcese (Monathsrettig, Radieschen) nyári és téli retek, mellyek ismét színre, alakra és részint izre is igen sok, kevésbé lényeges változványokra oszlanak.

a) Havi retek.

Nemének leggyengébb és izletesb válfajait foglalja magában. Üzdei termelésre

legalkalmasabb, mert abból nemcsak legkorábban kerül használat alá, hanem legjobb izü is.

Mindazáltal emlékezni fognak t. olvasóink, hogy belőle már a murok és petrezselyem közé is vetettünk el szabad földbe, mert diszlik illy bánásmód mellett is korai vetés után, de ritkán lesz olly jó izü, mint az üzdében termelt, mert vízben könnyen szükölködvén, hamar megpudvásodik.

Ha a házat jó izü retekkel folytonosan ellátni akarjuk, szokásba kell vennünk, hogy első tavasztól fogva, mintegy a nyár közepéig, minden második hétfőn rendszeren vessük és dugdossuk magvát; inkább keveset, és a kut szomszédságában, hogy vízzel győzhessük, mert különben czélt nem érünk. Egyegy 4—5 ölnyi hosszú ágyra (szélességre tudjuk, hogy minden ágyunk 5 lábnyi széles) egy lat mag untig elég, mert seholsem rosszabb a sűrű vetés, mint a reteknel, mivel ez uton a legjelesebb mag után is csak satnya retket nyerünk. Dugdossa mindig többre megyünk, s ekkor 5 sorra osztatik fel az ágy, és 3—4 hüvelyknyire dugdostatik egyegy mag. A művelés gyomlálásból és bő öntözésből áll. A havi retek földje soha se száradjon ki egészen, különben megpudvásodik a termés.

Havi retek-mag dolgában sohasem fogyunk ki a panaszból, mert retek-magot kiki könnyen termeszthet, de ritka kertész jót. A ki el akarja kerülni, hogy retek-

**

magja meg ne csalja, válassza ki a színre és alakra leginkább megegyező példányainak javát, s főleg a kevés és apró levelűeket; készítsen számukra jó trágyázott, minden más retekforma növénytől távol eső, nap- és szellőnek kitett ágyat, kurtítsa vissza leveleikben és hosszú, ne talán fonálforma gyökereikben, s ültessen belőlük három sort egy ágyra, egyegy lábnyi távolságra, és lássa el őket karókkal, hogy majd fejlődő magszáraikat azonnal fel lehessen kötözni. Vizben szükségét ne szenvedjenek magplántáink, és ha magjok érni készül, a madár-ijesztőről se felejtkezzünk meg, különben zöldike és veréb veendi ki a dézsmát a mag javából, a satnyáját hagyván hátra, mi hasonlókép csak satnya retket fog teremni. Ha hüvelye sárgulni kezd, vágjuk le, kössük fel, s akasszuk szellős és árnyékos helyre, legjobb szellős padlásra, az utoérés végett. Kicséplés és felszelelés után eresszük keresztül olly sűrű rostán, melly az apadt magot keresztül hullatja, de a teljes szemet felfogja. Ez utóbbiakat tegyük el vászon-zacskóban szinte szellős helyre, saját használatunkra.

Ezen eljárás teszi a retekmag-termelésnek föltételeit. Ha azonegy nyár alatt a retek több változványaiból akarunk magot nyerni, több 100 lépésnyi távolságra szükséges azokat egymástól termeszténi, mert kevés növény olly hajlandó az elfajulásra, mint épen a retek. Legjobb és legbizto-

sabb pedig évenként, akár nagyban is, egy válfajból magot venni, mert a méhecske és más egyéb rovar a távolabb történt szétültetés mellett is összekeríti a rokon fajta növények himporát, és meghiusítja könnyen az óvakodó kertész iparkodásait. Készek lehetünk pedig annál inkább is arra, miszerint egy évben csak egy válfajnak termesszük magvát, mivel a retek-mag 5—6 évig megtartja csirázó tehetségét; ha pedig évenként csak egy nyári fajnak vesszük is magvát, mégis 6 éves turnusokban magunkat folytonosan elláthatjuk a szükséges és leginkább kedvelt változványokkal.

A havi retek változványai leginkább színre különböznek egymástól; vannak t. i. fehérek, pirosak, sárgák, violaszínűek, tarkák stb., és alakra; erre nézve vannak gömbölyűek, laposak, és hosszukások.

Fődolog a retek ize, és sebes fejlődése. Izre a sárgák tüntetik ki magukat, sebes fejlődésre a pirosak, ezek közt ismét főleg a gömbölyűek.

b) Nyári retek.

A nyári retek változványait a himporvegyület eredményeül lehet tekinteni, melyet méh és egyéb rovarok vagy más esetleges körülmények, a retek eredetileg havi és téli válfajai közt eszközöltek.

Természetükre nézve egyfelől sebesebb fejlődésüket a havi retek-től származásuk-

nak köszönik, másfelől pedig hosszabb tartóhatóságuk-és így a pudvásodásra kisebb hajlamukat, a téli retektoeli descendentiajokból magyarázhatni.

A nyári retek- és magjánál a természeti feltételek tökéletesen megegyeznek a havi retekéivel; némi különbségnek csak annyiban van helye, a mennyiben a nyári retek a melegebb nyári hónapok nagyobb hevessége által szenvedvén, sikereser természetésére megkivántatik, hogy azokat olly ágyakon vessük, vagy dugdossuk el, mellyek egész nap az égető napsugaraknak kitéve nincsenek.

Atalánvéve nincsen a nyári reteknek olly becse, mint a tavaszinak, mert egyes kedvelőket kivéve, nem igen nyulunk már retek után, ha egyszer cseresnye és egyéb nyári gyümölcs mosolyog felénk.

Változványaira nézve különbözik a nyári retek is színre és alakra, és szintazon válfajok alatt fordul elő, mint az ugynevezett hónapos retek. Ezen válfajok között azonban legnagyobb kedveltségben részesül a sárga hosszudad nyári retek, mellyet közönségesen Sz. Ivány reteknek neveznek. Erdeme abból áll, hogy többi válfaj társainál nagyobbra fejlődik, a nélkül, hogy egy hamar megpudvásodnék; átmenetet látszik képezni:

c) *A téli retek*

felé, mellynek mivéléséről később szólándunk, midőn majd a tavaszi kerti vetemények ápolásától megszabadulván, annak mivélése napi rendre kerüend.

XV.

A salátáról.

Vetettünk ugyan már salátát is vegyest a gyök-nemüekkel, de saláta sok kell a háznál, s azért azt tanácsoljuk a kertésznének, hogy fogadja be rendes szokású, mikép legalább is május végeig minden második szombaton vessen salátát, nehogy meleg nyári időben husneműt a nélkül kényyszerüljön betálalni, míg az ugorka annak helyét nem pótolja.

Salátáról irván, nem tehetem, hogy néhány szót a saláta életrendi fontosságáról is ne ejtsek, részint azért, hogy kertésznőinket annak minél szorgalmasabb mivélésére buzdítsam, részint pedig, mivel bennök nem csak Flora ez ágának papnőit, hanem a család egészségi állapota felett, majd ösztön-, majd okszerűleg örökődő mindannyi Higiaeát szeretek becsülni.

Hiában, ne feledjük, ne érvénytelenítsük Hellas ama gyönyörű hitregényét, melly boldogító, óvó és védő isteni lényekkel népesíté be a házi kör szentélyét, de sőt tart-

suk emlékezetünkbe vésve, hogy e gyengéd poésisnek egy remek házi asszony vetette meg szülő alapját, házi asszony, ki ezer ágazatu s dicső tulajdonai által fellelkesíté e sikerült költeményre a szerzőt. Amit pedig Hellás költője remek házi asszonyában talált, azt a magyar hölgy- és házi asszonyban mi is feltalálni hisszük, reméljük és szeretjük, azaz a házi isteneknek az ő kedves személyébeni őszpontosulását.

A gondos házi asszony, szeretett családjának egészsége felett, örködő Higiaeaa gyanánt működik akkor is, midőn nyári főzelékeit hűsüeműekkel kedvesebbekké, de leginkább, midőn hűsüteleit a nyár hűsége alattsaláta által egészségesebbekké alakítja: azért termesszen egész komolysággal mint Flóra haszonra célzó képviselője salátát, hogy Higiacaként szerepelhessen kedves családjá körében.

A saláta majdnem minden konyhakereti növények közt legsebesebben fejlődik. Kedvező idő járás mellett szorgalmas kertész a magvetéstől fogva 4—5 hétre tökéletes salátát képes előállítani, csak az érett trágyában, és salátája a locsolásban szükség ne szenvedjen. De igen természetes is, mikép növény, melly olly hirtelén fejlődik, mint a saláta, a tenyészet rendes föltételeiből a maga részét rendesen kikapja.

Sovány földbe salátát kár vetni, vagy rakni, és a ki bőven öntözni vagy restel, vagy a víz szűke miatt nem tud, az érje be

eczetes burgonyával, vagy a saláta más pótlékával, mit saláta névvel felruházni szoktak, a nélkül, hogy annak a saláta diaeteticus hatását kölcsönözni tudták volna. —

Ha sovány a föld, kikél ugyan a saláta, s ha gyakran nem öntözhetik is, nem vész ugyan egykönnyen el, de illy kertészkedés mellett ne keresd ám benne azon édes, leves, gyenge frissítő eledelt; melly kedves izzel kecségteti szádat, véredet higitja s sülyszülő anyagokból kitisztítja, hanem találni fogsz benne valami keserü s durva jószágot, mellyet érdemetlenül kereszteltek e salátának, minthogy izre és keménységre inkább írhadarabhoz hasonlít, mire eczetet és szalonnát kár pazarolni.

Nem hiában hirlik a mérsékelt éghajlatu Ázsiát a saláta eredeti honának, s talán Árpád hadának markotányosnői is onnan hozták első magját hazánkba. A dolog sok valószínűséggel bir; de mivel annak tökéletes kimutatása sok hálaadatlan és meddő munkába kerülne, ez uttal csak azt emeljük ki, hogy az öntött saláta majdnem egyedül azon konyhakerti zöldségnemű, melly honunkban nemzeti közkedveltségben részesül.

Mivel pedig e szerint nemzeties, s hevesebb éghajlatunknál fogva ösztönszerű, vagy nem bánom, diaeteticus szempontnál fogva szeretjük a salátát, s valóban sokat felhasználunk belőle: lássuk már, mikép

termesszük azt legcélszerűbben és legjobb minőségben.

A saláta, mint minden hirtelen fejlődő növény, a természet ismert feltételeit superlatív fokozatban igényli, de eredetileg és természete szerint, a mérsékelt égöv növénye lévén, a melegből csak mérsékelt fokot kíván, s inkább eltűri a hidegnek néhány fokát, mint a felesleg meleget. Magva az elsők közül volt, melyeket az újonnan felengedett föld kebelébe bocsátottunk, s javaslók, miszerint a gondos kertész nő a saláta vetését minden két hétben egész a tavasz végeig folytassa. A nyár hevesebb hónapjában a saláta-vetés nem sok eredményre vezet, de mihelyt augusztusban az éj hosszabbodni kezd, folytatni kell ismét a salátavetést egész szeptember végeig, avval az észrevétellel, hogy tavaszi vetésre a kert napos, őszi pedig az árnyékos sarkát kell választani.

Nyári vagy téli salátát a természet nem alkotott, de alkotja azt az ember, a mennyire nyáron vagy télen termesztí és használja. A dolog csak annyiban érdemli meg a figyelmet a kertész részéről, a mennyiben a fejes és nem fodros válfajok jobban s könnyebben telelnek ki, mint a kötözni való változványok, s a fejesek közt ismét a barnások jobban kitelelnek, mint a sárgák.

Szabad földben tavaszon legkorábban jutunk salátához, ha azt napos, fel-szélmen-

tes, és korhadt lótrágyával bőven ellátott helyen minél korábban és ritkásan elvetjük.

A konyhakertész nyüge — a bolha, salátával nem él, és azért a rászák tőle bántatlanul s vigan fejlődnek, mert még a derektól sem szenvednek. Ha ujjnyi hosszúságra fejlődtek, ki lehet szedni a felesleget, mit a gyökerétől megtisztítva, első tavaszi zöld nyalánkságul felhasználhatni. A megritkított rászák leginkább reggelenként langyosabb vízzel megöntöztetve, hamar borulnak, és sokkal izesebb salátát nyujtanak, mint az ugynevezett téli saláta; legizesebb azonban, mellyet üzdében (melegágyban) termesztünk.

Egyébiránt a salátát különös ágyakra is ki lehet a magonc-ágyakból ültetni a rasztnyi távolságra egymástól, s 5 sort ültetvén, 4 lábnyi széles, közönséges kerti ágyainkra. Az ugorka-, paradicsom-almas egyéb zöldség ágyainkat, valamint minden más, a sebesen fejlődő salátának alkalmas helyecskét, p. o. a lassubb növésű káposzta-félék sor közeit hasznosan töltjük vagy szegjük be saláta-palántával, mert ha az elvégre a házi nép számára felesleg volna, vagy eladni nem lehetne, felhizik rajta olcsó szerrel a récze, liba, és egyéb báromfi.

A salátának két határozottan jellemzett válfaját ismerjük: a fejes és kötözni való salátában.

A fejes salátának levelei alakra

inkább gömbölyűek; szélesre fejlődnek inkább, mint magasra, és kiválólag készek a zárkózásra, azaz jobbára fejekbe borulnak össze, mint a káposzta, mi által belső, levegő és nap meg nem járta levelei azon gyengeséget és izességet nyerik meg, melly édességgel párosulva e salátát annyira kedvessé teszi. Kedvelt tulajdonságát e kerti növénynek egyrészt ugyan a válfaj kölcsönzi, de még nagyobb részt az alkalmas művelési mód. Nagyobb nyomatékot helyezünk az alkalmas művelési módra azért, mert tapasztaltuk több ízben, hogy kedvező időjárás és helyes művelés mellett jó saláta vált közönséges magról is, holott a legdicsebb válfajok válogatott magva után száraz esztendőben, rosz földön, és hanyag dajkálás mellett a legsilányabb növények fejlődtek. A fejes saláta, tenyészetének kedvező körülmények alatt, sokszor inkább kész elrothadni, mintsem magszárba indulni; sokszor csak oldalaslág képes, fejének tömötsége és keménysége miatt elágazott magszárakat tolni ki, vagy szinte megkívánja, hogy a kertész, kemény fejének keresztbevágása által nyisson utat a napvilágra tóduló magszárnak. Magra szűkebb termésű szokott lenni, mint a kötözni való változványok. Sárga változványai legizesebbek, de a fejlődöttebb nyár hőségét épen nem tűrik, hanem könnyen indulnak illy körülmény alatt magba. Hogy a szépen borult saláta fel ne magozzék, be

szokták a torzsáját földszint, mintegy felé-nyire vágni, mi nem történik siker nélkül, mert megakadályozza a növény folytatólagos fejlődését, és tovább megtartja azt hasznavehetőségében.

A fejes saláta, mint általában véve a salátának roppant sokaságu válfajai különböznek egymás közt leginkább színre, fejlődési sebességre, nagyságra és tartósságra, de még, mint a különös inyhósi tehetséggel megáldottak akarják, inyletességre is.

Fejlődési sebességre mindig, nagyságra sokszor, és talán még inyletességre is, a sárga fejes salátát illeti az elsőség; de tartósságra, és kevésbé kényes természetre nézve, többet érnek a barna és barnás válfajok; s azért ha ősszel az ugynevezett téli salátát kiültetjük, biztosabb leend a siker, ha a barnából ültetünk. Ezen, téltre történt ültetés kiválólag új trágyás földet, lágy, vagy havas telet, vagy elvégre legalább levéltakarót kíván, de mind a mellett leginkább homokos földön örökké koczkára vetett kísérlet marad, mellynek sikere csak agyagos talajon van jobban biztosítva. Mind a mellett megérdemli, leginkább nagy városok közelében, hogy ezen kísérletet évenként megtegyük, minthogy nálunk az őszen rendesen hosszú szokott lenni, mire ugyan nem mindig a húsvéti bárányhoz, de jobbára a karácsonyi pulykához zöld salátánk leend.

*

Ha télen által vagy tavaszkor a föld fagya felenged, meg kell a téli salátát végig vizsgálni, és a fagy által felhuzott plántákat gyengéden ismét lenyomkodni, mert különben sorszámra kivesznek.

Noha a saláta legbecsesb tulajdona : ha könnyen magba nem indul, mégis magról is kell gondoskodni. Ha ehismert és tapasztalt jó válfajainkat tisztaságukban megtartani akarjuk, ne termesszünk egy évben sok változványokat, hogy himporuk vegyülete által el ne korcsosodjanak. Magnak csak a legjelesb fejeket tüzzük ki, s a mi becsületesen nem borult, menjen még kivirágzása előtt a réczék elibe. Termesszünk inkább többet egy fajból egyszerre, mint többekből csekély mennyiségeket, mert utóbbi esetben sok a vesződség, és majdnem elkerülhetlen a magvak összezavarodása. Legjobb évenkint egy fehér, egy fekete és egy vernyeges magu válfajtát termesztelni, mi által minden összekeverésnek legbiztosabban elejét vesszük. Ezen házi rendet követve, szép számú változványokat termesztethetünk, miután a salátamag 6—7 évig megtartja csirzó tehetségét.

A magszárakon a virágoknak kipelyhesedése a magvak megérésére mutat, mire azokat felszedetjük, és kévékbe kötve szelős padlásra utóérés végett elrakjuk, tisztogatásukkal téli mulatságot készítvén a házi cselédségnek.

Szabad földbeni művelésre, tapaszta-

lásunk szerint, a következő saláta változványokat ajánlhatjuk :

a) A sárga kitartót (Gelber Dauerhäuptl), nevezetét tartósságától veszi de nagysága és levélzetének gyengesége által is kitünteti magát. Magva fehér.

b) A sárga herczegfő (Prinzenkopf), a legizletesebbek egyike. Magva fekete. —

c) A herczegfő, veres szegélylyel, szépségre gyönyörű, jóságra kitünő. Magva fehér.

d) Császársaláta, feje nagy, színe barna, magva fekete.

e) Barna kőfej, levelei redősek, nagyságra közészerű, téli vetésre legalkalmasabb, magva fekete.

f) Dics-saláta (Prahlsalat), feje nagy, tartós színe barnás zöld, magva fehér. —

A kötözni való saláták többek előtt még nagyobb kedveltségben részesülnek, mint a fejesek, és valóban néhány faj édessége kitünő is. A kik a salátát főzeléknek szeretik használni, s azt spárga módjára vajás mártással készítik, a kötött salátát erre alkalmasabbnak, sőt öntésre is jobbnak találják. Művelése szintollyan, mint a fejesé, csak hogy kifejlett korában azt öntözni kell, minek következtében belseje természetesen nagyobb gyengeséget és sárgaságot ölt magára. Nedves állapotban meg ne kösd salátádat, mert elrothad! A mag-

**

nak hagyandót megkötni nem kell. Van-
nak különben olly változványok is, mellyek
önmagoktól beborulván, a kötésre reá sem
szorulnak, de nem is olly gyenge ám a
belsejük, sem olly sárga, mint a kötözötté,
melly előnyhöz még az is járul, hogy a kö-
tözött salátát hús és száraz helyen, kivált-
kép deszkára ritkásan kirakva, hetek, sőt
hónapokig is el lehet tartani

A kötözni való saláták közt a követke-
zők tüntetik ki magukat :

a) A zöld kötözni való, vagy
borsó-érési saláta (a pesti kofa Arbes-
schedl-salátának nevezi), nagy, édes, de rit-
kán elégségesen gyenge. Magva fekete.

b) A szerecsen saláta (Neger),
setét veres kívül, belül pedig vérpiros,
szépsége mellett jó is, magva fekete.

c) Pisztráng saláta (Forellen-
Bund-Salat), vérszinü pettyekkel, kö-
tözve belül gyönyörűen megsárgul, a mig
levelek szélei vérpirosak maradnak, sőt
hellyel közzel veres foltjaikkal is pom-
dázanak. Magva is vernyeges.

d) A sárga római saláta, már
természeténél fogva kívül is sárga. Magva
fekete.

A salátánál toldalékul megérdemli még
az említést, hogy a magba induló, de még
nem egészen neki indult, és elfásult szárok-
nak különféleképen hasznát lehet venni.
Igy készítik azt el meghámozva spárga
módjára, vagy felhasználják ugyan meg-

hámozva és ujnyi hosszaságu darabokra felszabdalva, kovással ugorka módjára besavanyitva, mi igen jól izlik, és az akkorában még ritkás ugorkát helyesen pótolja. A ki pedig az eczetes salátát kitünőkép jó izüen akarja készíteni, az ne felejtse el a salátának készült tálat előbb egy gerezd foghagymával megdörzsölni, de csak megdörzsölni — mi annak annyira kellemes és gyengéd „haut gout“ kölcsönöz, hogy avval még a foghagyma esküdt ellenségei is ritkán vonatkoznak megbarátkozni.

XVI.

A palánta és leginkább a káposztaneműek ültetése szabadban.

Palántánk, mellyet a hó elolvadtával szabad földbe elvetettünk 6, vagy kevésbé kedvező időjárással legfeljebb 8 hét alatt annyira felkap, hogy a kiültetésre alkalmas.

Ezuttal, mielőtt az ültetés részleteiről és fogásairól szólnánk, adjuk a káposztanemű növények természetéről általánvéve és az ennek ismeretéből következtethető mivélési módról nézeteinket.

A sárga kereszt-virágu, magvaikat beczőkben (hüvelyben, in Schoten) rejtő növények, mint repcze, kalaráb, kel- vagy fejes káposzta, karfiol stb. olajt tartalmazó magvakat teremnek. Az olajos

magvu növények gazdag földet igénylenek; diaszlásokra; tudják azt jól repce, mák, dohány-termeléssel foglalkozó gazdáink. Ha pedig már a repce, mint a káposztaneműekhez a legnagyobb rokonsággal bíró növény, olajos magvánál fogva a föld erejét hatalmasan igénybe veszi: hogy ne vennék a káposzta-neműek, miután ezektől olajt tartalmazó magvaikon kívül, még gazdag levelezetet is kívánunk?

Vessen babot vagy borsót, kinek földje sovány, vagy ki azt vízzel győzni nem tudja vagy nem akarja, és ne kapjon háládatlan munkába, milyen reá nézve a káposzta-neműek termelése.

Lapályos, folyók- vagy patakokra dülő, vagy legalább kövér és könnyű-szerrel vízzel ellátható helyek és kertek valók káposztaneműek alá. Ha turfás és savanyus e földek természete, egyenlitsük ki savanyuságukat előbb gypszszel vagy más olcsó mész-neművel, trágyázzuk meg évenként, vagy legalább minden másod évben birka- vagy lótrágyával; ásassuk fel idején jól férfiak által, mert ritka asszony bír a mély ásáshoz elegendő erővel; de reá is ér falu helyen a férfi káposztája alá a földet felásni, mert a tavaszi munkának már végen van, és a kasza még hever, mikor káposzta alá a földet ásni kell. A magyar ember szereti a káposztát, ne bizza tehát földjének becsületes elkészítését a gyenge asszonyokra, mint közönségesen szokásba vétetett, mert a

kapával imigy amugy nagyjából megmunkált földből nem sok, és csak laza káposztát fog kivágni ősszel.

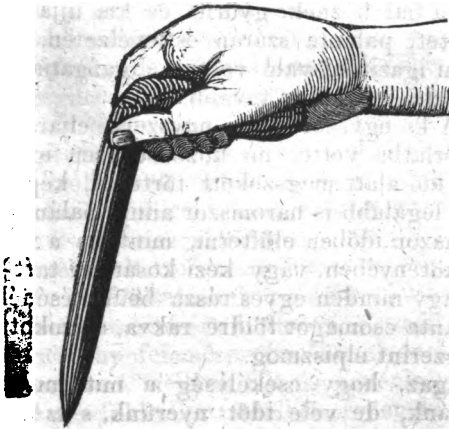
Hosszu a tél, sok a lakodalom; káposzta sok kél el; kaszás- és aratónak is kedves és egészséges eledele a káposzta: tehát ültessünk sokat. De még ha nyomtatáskor is sok olly helyen, melly terjedt pályáinál fogva a káposzta-termelésre leginkább alkalmas, a gonosz hideglelés beköszönt: rossz gazdasszony az, ki forróságban hüvesítő ital után epedő betegének káposzta-lével telt poharat nem nyujthat. Nem minden magyar csárdában áll készen a limonádé, de készen álljon a káposzta-lé, melly hatásra szintugy vagy sokszor jobban megteszi a hüvesítő hatást, mint a citrom leve, és izre? legalább épen nem kellemtlen.

Sokat ültessünk tehát, mert a káposztának többször nagyobb az ára, mint a husnak. A káposzta könnyen nem romlik el, és azon vidékek, mellyek nagyobb városokkal könnyen közlekedhetnek, és a káposzta-termesztésre alkalmas talajjal birnak, a kereskedésnek épen nem utolsó cikkét találhatnák meg a káposztában. Pesten százát sokszor 6-10 pengő forintjával fizetik, a miből kitetszik, hogy kevés termény van, melly után a föld gazdagabban pénzelve.

Ha pedig elég okunk van sokat ültetni a káposzta nemüekből, mikép ültessük azt?

Nevetséges apróságnak látszik talán többek előtt, ha mindjárt az ültetés egyszerű és közgyakorlatban álló fogásának részletes tárgyalásába bocsátkozunk; mivel azonban több ízben alkalmunk akadt az ültetésnek kevésbé ügyes módjait látni; mivel továbbá többnyire a rendszeres ültetés által határozottatik meg a rászák megeredése, s mivel elvégre az ültetés legczélszerűbb módját hajdan egy igen helyes tyrol kertésznytől tanultuk meg magunk is, legyen ezen, előttünk kedves emlékezet fejében megengedve, miszerint az ültetés legczélszerűbb fogásait azok számára, kik azt más talán kevésbé okszerű modorban gyakorolják.

A jól elkészített föld, szokásul bevett 4 lábnyi széles ágyakra van felosztva; az egyes ágyakra a nagyobb káposzta nemüekből, ugmint kárfiol, broccoli, és fejes káposztából három sor, a kisebbekből, vagy mint kel-káposzta- és karalábból négy négy sor alkalmaztatik. A magágyakból a rása a gyökerek legnagyobb kiméletével felszedetvén, s a legnagyobb renddel, tehát egyforma magasságban gyökeret gyöker mellé, egy széles kosárba rakatik. Ezen kosárból felveszen most az ültető balkezevel egy jó maroknyi rászát úgy, hogy levélzete a hüvely- és mutató-, gyökere pedig a kisujj felé legyen helyezve. Jobb kezében tartja a görbe fogantyúval ellátott, körülbelől 10 hüvelyknyi hosszú ültető fát.



**Az ültetés folyama alatt a jobb kéz,
a nélkül hogy az ültető fát félre tenné, a**

csomagból folyvást egy egy rászát helyez a bal kéz nagy és gyűrűs uja közé úgy, hogy ennek gyökere kifelé álljon. A jobb kéz az ültetőfával lyukat szúr, a bal kéz bele ereszt ezen lyukba a már készen tartott rászát, és a jobb kézzel egy másik lyukat furván az előbbinek tövében, egyszersmind a földet az előbbi lyuk felé nyomja, mire természetesen az első lyuk, mellybe a palánta gyökerét eresztjük, földdel megtelik, s a rászának gyökere szorosán betakartatik földdel. Erre az ültető fával a másik lyukat is behuzzuk, felette egy kis gödröcskét hagyván, hogy beöntözéskor a víz rajta megállhasson. A jobb kéz ezen működése alatt, a bal kéznek gyűrűs és kis uja az elültetett palánta szárán és levélzetén, ha valami igazítani való volna, eligazgatja, s az ültetés így megy tovább.

A ki egyszer ezen egyszerű eljárást gyakorlatba vette, mi közönségesen igen rövid idő alatt megszokott történni, képes leend legalább is háromszor annyi palántát ugyanazon időben elültetni, mint ha a rászát kötényében, vagy kézi kosárban tartva, vagy minden egyes rászát beültetésénél a palánta csomagot földre rakva, a szokott mód szerint elpiszmog.

Igaz, hogy csekélység a mit imént mondánk, de vele időt nyerünk, s az idő többet ér, mint a pénz, mert az idő pénzt adhat, ellenben a pénz időt nem, és azért igen ohajtának, ha ezen egyszerű, de igen

is czélra vezető eljárás, hazánk derék kertésznői közt közönséges gyakorlatba menne által.

Ez volt az ültetés mechanicuma; még néhány szót annak czéjáról, s e czélnak legkönnyebb eléréséről.

Nem lehet ugyan tagadni, hogy az egész világ tudja, mikép a plántát azért ültetik el, hogy nőjjön; de azt is tudjuk, hogy sokan sok palántát ültetnek ki, miből aránylag kevés ered meg. Miért? Mert szemügyre nem veszik az ültetés czélját.

A plánták ültetésének czélja pedig röviden a következőkben foglalható össze.

A régiek a mai gyümölcs-nemesítési módokat sem nem ismerték, sem nem gyakorolták, sőt mai nap is vannak többen, kik a régihez ragaszkodván, most sem nemesítenek mesterségesen, hanem több izben átültetvén közönségesen nemesebb gyümölcs magról kikelt fáikat, sokszor ugyan ezen többszöri átültetés által czélt is érnek, azaz fajok ugyanezen többszöri átültetés által nemesebb természetet öltött magára.

Az átültetés tehát 1-ször eszköz a növény nemesítésére általán véve, azért: mert a növény felemésztvén állóhelyének azon tápszereit, mellyek faja és egyénisége számára a föld alkatrészeiben rejlenek, ügyes átültetéssel ezen tápszerek uj és bő készletével ismét érintkezésbe hozatik, és mint minden, a mi él, élete illyetén kedvezőbb

feltételei alatt vigabban és jobban fejlődhetik ki.

2) Az ügyes átültetés eszközzé válik a növény gyökérzetének szaporítására, s több hajsza! gyökerek fejlődésére. Minél gazdagabb pedig a növény gyökérzete, annál gazdagabb annak fejlődése is. A ki valamely növény p. o. fa ágát vissza vágja, az tapasztalni fogja, hogy a vissza vágott ágnak több szemei azonnal kihajtanak, az elvágott egy ág helyett tehát, legalább három vagy négy is fog fejlődni. A növény ága és gyökere pedig természetre és szervezetre ugyanegy, habár helyzet és formára különböznek is egyik a másiktól.

3) Az ügyes és okszerű átültetés kieszközli a növénynek azon tért, mellyre annak lehető tökéletes kifejlődésére szüksége van, hogy napfény, világosság s a levegő szabad járása azt mindenfelől elegendőképp érhesse.

Ezen előzményekből pedig, mint mindannyi természetes corollariumok, ismét a következő szabályai folynak az okszerű ültetésnek :

a) Minél hirtelenebb valamely növény természetere szerinti fejlődése, minél gazdagabb annak termése, legyen az levélzetben, virágban, vagy magban, annál gazdagabb, s a növény természetének megfelelőbb legyen az új tér vagy föld is, mellyre ezen növényt átültetjük.

b) Bánjunk az átültetendő növény

gyökérzetével minél kiméletesebben. — Nem kell tehát a magoncz ágyból az akárminevű rászákat csak amugy kitépni, hanem egy kis falapoczkával a legnagyobb óvatossággal felszedni, s a legnagyobb renddel egy alkalmas edénybe p. o. kosárba úgy elrakni, hogy gyök gyöker, szár szár mellé kerüljön.

c) Szem előtt legyen mindig, valljon mekkora tért veend majd igénybe az átültetendő növény kifejlődése fő fokán, s annyit számítsunk is abból az ültetéskor még csekély területű rászára, ha azt valamikor a természetes tökély tetőpontján birni akarjuk.

d) A magonc palánta, legyen az virág káposzta, vagy akár mi más nagyszerű fának magonc palántája, soha se ültetessék mélyebbre, sem pedig sekélyebbre, mint a mint azt a magoncz ágyra a természet maga elültette, de kivált mélyebbre épen nem, mert ha a palántának ugynevezett szive (csirája) a föld alá kerül, okvetlenül elvész. Mi illyesmit ugyan már a faültetésnél is említettünk, de mitsem tesz, mert vannak igazságok, mellyeket ha a szükség megkívánja, százszor is kell ismételni, és ismételni fogjuk mindaddig, mig általános gyakorlati elismerésben részesülni nem fognak. A sekélyebb ültetés a fanemű növényeknél inkább megengedhető, ha azok különben szorosán ültetvék.

e) Minden ültetést okvetlenül a kimé-

*

lettel történt beöntözéssel végezzük, mely hogy kívánthatásu legyen, mint általában az egész eljárás, vagy kora reggel, vagy estéli órákban hajtsassék végre.

A káposztát és nemének minden más nagyobbra terjeszkedő fajait, p. o. a broccolit, kárfiolt legalább is $2\frac{1}{2}$ lábnyira kell ültetni egymástól, kel káposztát $1\frac{1}{2}$, kalarábit és a kel káposzta apróbb válfajait, ugymint a kapuczinus kel káposztát egy-egy lábnyira.

A kiültetett palántának csak öntözökannára és kapára van szüksége, mert ha vízben szükségét szenvednek, hiányzik a táplálék, minthogy a növény szívó gyökerei a tápanyagot a földből csak feloszlott állapotban képesek felvenni, a feloldás pedig vegyészeti eljárás, mely víz nélkül meg nem eshetik.

A több izbeni megkapáltatás pedig azért nem engedhető el, mert egyrészt a földet porhanyítja, másrészt pedig megszabadítja a haszonnövényeket az élősdigazoktól, mellyek nemcsak a föld tápkészletének nevezetes részét felemésztik, hanem leginkább a hasznuk kedvéért ápolt növényeinket a légkör éltető befolyásától fosztják meg.

A hanyag kertészek sokat szoktak álmódolni azon jótékonyságról, mely kerti és egyéb haszon végett táplált növényeinkre, háramlik, ha azokat a gaz beárnyékolja,

vagy a mint ámitólag mondani szokták,
„ha a gaz nekik húst tart.“

Megköszönjük szépen a barátságot, t.
i. ezen „hús tartást“, melly önkénytelenül
szűnkbe juttatja a magyar, különben tisz-
teletre méltó vendég szeretet azon tulságos
gyakorlóit, kiknek a tanyér nyalók haszon-
talan serege annyira és addig húst, míg
őket magukat mindenükből kiélik. — Így
a gaz is könnyen tarthat húst haszonra á-
polt növényeinknek, s akár fel is hizhatnék
a föld azon táperején, mellyet ezeknek
számára összegyűjtögettünk, ha háládatos-
ságból végtére őket meg nem semmisítné,
és el nem nyomná. — Az okszerű kertész
jelszava e szerint: irgalom nélküli gyom-
lálás és irtókapa a gaznak!

XVII.

A káposztanemű konyhakerti nö- vények osztályozása.

Miután a káposztanemű növényeknek
használata a konyhában, hol a virágbim-
bókra, hol a levelekre, hol ismét a száruk
kidudorodásaira terjeszkedik, azokat ézel-
szerűen következőkép lehet osztályozni:

A) Virágbimbaik végett természet-
tekre, millyen:

- a) kárfiol;
- b) broccoli.

**

B) Leveleik végett természetekre; ezek ismét:

a) fejekbe borulókra: fejes káposzta fajok; és

b) fejekbe nem borulókra: fodros káposzta-fajok.

C) Száruk megehető kidudorodása végett természetekre, mellyek közt ismét némellyeknek:

a) száruk a föld felett dudorodik ki: kalarábé vagy

b) száruk a föld alatt dudorodik ki: kapa vagy vakarépa, közönségesen és népiesen kvaki.

XVIII.

A.) *Virágbimbós káposzta válfajok.*

a) Karfiol.

A káposztaneműek bő táplálékú, de nehezen emészthető eledelt nyújtanak. A karfiol köztük e tulajdonoknak olly kedvező módosítványát képviseli, melly táperővel ugyan bővelkedik, de az emésztő erőt mind a mellett kevésbé terheli, és mégis inlettességre nézve fajtársait messzire elhagyja maga után, a miért is köztük méltán a legnagyobb becsben áll.

A káposztaneműek tenyésztési feltételeit nemcsak superlativ mértékben kívánja meg diszlésére, hanem ezen kívül eredetére nézve déliesb tartományokból szár-

mazván, még a melegnek is nagyobb fokát igényli, ha bizton akarunk számítani arra, hogy vidám tenyészése s virágbimbóinak terjedelmes fejlődése által várakozásunknak megfeleljen.

Egészséges és beteg előtt egyaránt kedves eledel levén a karfiol, tanácsolni merjük a kertésznőnek, mikép azon legyen, hogy egész éven át magát és házát karfiollal ellássa, mit könnyen elérhet, ha kerti szokásul beveendi, miszerint kiültetésre folytonosan legyen kész karfiol-rászája. Vesse el ennek okáért magvát először is februárban az üzdébe; 2-szor martiusban a kert valamelyik enyhe, és főlészél ellen védett helyére; 3-szor aprilisben a kert nyugoti fala mellé, hogy délután a fal árnyékába kerüljön, s így rászáit a földbolha kevésbé lephesse; végül 4 szer augustus végével vagy september elején deszka-ládikába, vagy virág-cserepekbe. Az első vetésnek palántái az üzdébe ültettetnek ki, szintugy az utolsó vetéséi is, miután azok vagy fületlen szoba- vagy kamarában, vagy akár egy üzde-láda alatt, szalma takaró és trágyaköpeny segítségével kitéleltek, — de ez esetben gyéren öntözz, és gyakran szellőztesd, derült s enyhe téli napokban! — A harmadik és negyedik vetés szabadban tenyésztetik, s azon ápolási módban részesül, melly a már eddig mondottak után előttünk ismeretes.

A hol a konyha-növények téli készlete

számára telelő gúnyhó létez, vagy hol a pinczé elegendő száraz, és szellőztetni lehet, a házi kertész, — már nem akarják egyenesen a kertésznőt szoba hozni — bizony méltán gáncsolást érdemel, ha új évi, farsangi, vagy akár húsvéti vendégei, vagy talán betegek elébe a becsináltat karfiol nélkül lenne kénytelen betálatni, mert találkozik ősszel még a legjobb mag után is oly karfioltorzsa, melly rózsáit a tél beálltaig még ki nem toltja; de kitolandja azokat télen át folytonosan a telelőben, vagy pinczében; ha fél száráig egy kissé nedves homokba takarva kiteleltetik.

Mivelésre nézve a karfiol azon bánásmódban részesül, és pedig superlativ mértékben, mellyet — a káposzta-neműek általános ápolásáról szólván, ajánlottunk, s különös segítséget csak akkor igénylene a kertész részéről, ha fejlődő rózsáit befelé hajló leveleivel maga önkényt nem takarná el. Ez esetben — mi maga már nem a legjobb fajta magra mutatna, — a levelek befelé való tördelése és hajtogatása által kellene segíteni, hogy napfény a rózsákat ne érje, és azokat kedvelt féhérségök- és gyengeségöktől megne fössza.

Méreg drága a karfiol-mag; s mellette közönségesen még rosz is.

Közönségesen elterjedt a vélemény, hogy Magyarországon karfiol-magot termesztetni nem lehet; ez balvélemény. — Termesztettem már magam is, és sikerült;

kisértjük meg országsherte, és sikerülni fog valószínűleg másoknak még jobban, mint nekem itt, az ezerféle rovarok székhelyén, a Rákoson.

Készíttess a 4-ik, tehát az őszi vetésből nyert karfiol-rászaid számára, új és után-üzdét, és ültessd bele őket. Husvétra használhatni fogod rászaid, és a mellyet magnak hagyandasz, el fog látni maggal; sőt a februáriusi második vetés is megtér-mendi magvát szabadban. Jó ápolás, szorgalmas karózás, délután árnyékolt állóhely, biztosítani fogja termésedet. A mag, mint minden olajos mag, soká megtartja csírzó tehetségét, 5—6 évig bizonyosan, ha szel-lős és száraz helyen tartatott.

A magárus ismer egy pár tuczat válfajt a karfiolból; a kertész legfeljebb 3—4-et. Van:

a) ugynevezett erfur ti, és cyp rusi; gyors és korai fejlődésénél fogva az üzdébe, tehát a februáriusi vetésre legalkalmasabb;

b) ugynevezett h o l l a n d i, későn fejlődik, de nagy és szép fehér rózsákat terem, alkalmas a szabad földben történendő vetésekre; könnyebben telet ki palánta korában az előbbieneknél;

c) f e k e t e, különös, de koránt sem ér annyit, mint a fehér válfajok, és azért ritkaságnak megjárja ugyan, de közterjesztésre nem érdemes.

b) Broccoli.

Virágbimbós káposzta faj, melly nálunk még nem igen ismeretes, mert alig van 50 - 60 éve, hogy Olaszhonból hozzánk átszármazott. A karfiolnál közönségesen magasbra fejlődik, s apró virágbimbós fejcskéi több-több ágakra fejlődnek.

Sokak előtt szintolly becsben áll, mint a karfiol, mi az izlés dolga. Mivelési módja a karfiolétól nem tér el. Magja szintolly tartós, mint amazé. Gyűjtheted azt is magad, de ez esetben ugy bánj vele, mint a karfiollal.

Változványaira nézve ismerünk :

a) Fehéret, még pedig magasat és törpét;

b) veresest, ismét magasat és törpét; mind ezen válfajok inyletességre tüntetik ki magokat, korábban is hozzák meg fejcskéiket, de a hideg iránt kényesek;

c) barnásat, melly hasonlókép magasabb és törpe válfajban fordul elő, a hideget jobban eltűri, e szerint alkalmas arra, hogy a zordonabb vidékek broccoli kedvelőinek is szolgálatjokra álljon.



XIX.

B.) A káposztának levelei végett termesztett válfajai.

1) Fejekbe borulók:

a) Fejes káposzta-fajok.

A káposztanemnek olly válfaja áll az olvasó előtt, melly nemcsak a kertész, hanem a gazda szemében is nagyobb fontossággal bír. A dézsma idejében a földesuri hatóság, míg a többi kerti termesztmény elkerülte figyelmét, kivette a káposztából a dézsmát. A jobbágygazda a káposzta számára különös földet birt és bir; a káposzta a gazda házi tartásának elkerülhetlen szükségéi közé tartozik. Tartossága nem olly mulékony, mint a többi kerti termesztményeké; ha friss használatából kifogyunk, eláll az, egy közönségesen ismert és gyakorolt vegyészti törvényeken alapuló bánás, a savanyítás után, egész újig. De többet mondunk.

Elhunyt Mayerffy Xaver Ferencz, mint az okszerű gazdászat hazánkban egyik elsőbb gyakorlója, sőt terjesztőjének kedves emléke fennáll még méltán nem csak számos ismerősei, hanem az egész magyar gazdaközönség körében. A vállalkozó, tüzes, és fáradhatlan magyar farmer és földbirtokos mindenre kiterjeszté gondját s figyelmét, mi az előrelátó gazda körébe tartozott. Így ettünk nála, évek előtt, két, és három éves savanyított, u-

gyan csak nemzetiesen és becsületesen elkészített és igen jó ízű, az újtól alig megkülönböztethető hajdu- káposztát, mellynek eltartási módját vendégeivel a következőekben közölte :

A bevágott káposztával azon frisében, mint az, az őszi harmatoktól átnedvesedve, behordatik, hordóbai eltevésével sietni nem kell, hanem annak kiszikkadását szellős kamrában bevárni szükséges; mi körülbelől az idő szárazabb vagy nedvesebb volta szerint 1—2 hétre szokott bekövetkezni.

A savanyítás módja országszerte ismeretes; a só mellett kimélni nem kell; kukoricza, borsó, haszontalan adalék; köménymag keseríti a káposztát; ellenben akójára egy-egy birsalma, meghámozva, és szeletekre feldarabolva, növeli annak jóízét és tartósságát, mert kellemes ízű öszszehuzó anyaggal bír. Lenyomása vagy tiszta kövekkel vagy különös sajtolási készüléttel történjék erősen, s egy két ujjnyira való lében ne szűkölködjék, ha pedig ez hiányoznék, úgy az aránylagosan lágy, tehát folyam- vizzel pótolandó. Miután minden erjedésre, mérsékelt melegségű levegő szükséges, a jó pincze a káposztasavanyításra a legalkalmasabb lesz.

Ha bővebb káposztatermő években készletünk az egy évi szükségünket meghaladja, bevárjuk a továbbra elteendő hordók kellemes, de nem felette való megsa-

vanyodását, mellynek megtartása, és a továbbra fejlődő savanyu erjedésnek félbeszakítása teszi a káposzta eltarthatásának egész titkát. A levegő élenyének (savítójának) befolyása eszközli a savanyu erjedésnek fokunkinti növekedését, ezt pedig szives házigazdánk felette egyszerű módon akasztá meg: lesároztatta t. i. jól bőven az eltevésre szánt káposztáshordókat, mire azok, a levegő befolyásának kizárásával a kívánt tártósságot megnyerék.

Kövessük országszerte Mayerffy Xav. Ferencz urnak a káposzta eltevésénél ez egyszerű, de mind a mellett nagyon célravezető modorát, nehogy nyáron munkásainkat vagy rossz vagy 20 forintos káposztán kénytelenítettünk tartani, avvagy azon eset adja magát elő, hogy a közel mult évben a káposzta bőségesen teremvén, abba még barmaink is bele unjanak, vagy a közel városban, nem hogy a káposztát, de még a fuvarbért sem fizessék meg illően.

A káposzta majdnem valamennyi növényi tápszerek közt a legtöbb, ugyszólván a husnemüekéhez határos tápanyaggal bővelkedik; s az hazánk áldott s a kenyérnek való eleségek bőségében jobbára bővelkedő rónáin a lakosságnak kedvelt és szükséges eledelét, ellenben a hegyes és eleségben többnyire szűkölködő vidékeknek nélkülözhetlen tápszerét képezi; elég tehát az ok, mellynél fogva célra vezető termesztésével tökéletesen ne csak megis-

kedjünk, hanem minél terjedtebben termesztjük is.

Magját kora tavasszal vetettük el; rászánk felnevekedtek szépen, ha a maggal meg nem csaltak, vagy ha rászánkat a földi bolha tönkre nem tette; kiültetésre, és a föld elkészítésére, valamint nem különben annak szükséges tulajdonaira nézve a kellő ismeretekkel birunk, ha azon utmutatásra vissza emlékszünk, mellyet a káposztaneműek érdekében eddig már előadtunk, s azért misem marad közleni való e tárgyra nézve, mint a legérdemesebb káposzta válfajoknak, és azon szükségnek kiemelése, mellyet minden jóra való gazdaszony és kertész nő teljesít, ha káposztája és más hasonneműek magját maga termeszti.

A káposztának legbecsesb válfajai.

Miután többféle káposztát ismerünk, mellynek egyes válfajait meghatározott és szembetűnő tulajdonaik végett érdemes termeszteni, közöljük ime az általánosb termésre leginkább ajánlatosakat :

A nagyság kedvéért termeszünk braunschweigit, de tömött fejeket közte ne várjunk. Tömött és egyszersmind nagy szokott lenni az óriás vagy svécziái fejes káposzta, melly jó föld és bánásmód mellett sokszor 50—60 fontnyira megnövekszik, de vastag és kemény ereinél fogva inkább barmok, mint sem ember szá-

mára természetdő. Csurgó vidékén (Fehérmegyében) termesztik ezen osztálynak egy ott meghonosult válfaját, melly ha már a nagy, noha vastagabb erű káposztának vagyunk pártolói, leginkább kiérdemli figyelmünket.

Tömöttsége végett kitünik az erfurti káposzta. Feje nem felette nagy, de kemény szokott lenni, torzsája rövid. Bars, Hont, Nógrád, ugyszintén a Bakony völgyeiben látni e fajta szép káposztát, mellyet téli használatra leginkább lehet ajánlani annál is inkább, mivelhogy későskén éri el kifejlődésének főfokát.

A korai érés kedveért ültessünk czukor-süveg-káposztát; ez nevét alakjától kölcsönzi Nagyság és tömöttség nem ajánlja ugyan e válfaját, de ki a nyár közepén már kovászos uj káposztát kíván, mivelheti ezen érdeemes változványt, melly leginkább város közelében nemcsak az asztalt jó izü és egészséges főzelékkal látja el, hanem még pénzben is szépen megjutalmazza mivelőjének fáradságát.

A szín kedveért rakjunk veres káposztát. Szebbet e nemben nem láttunk még, mint a mellynek magvát Dr. Toperczer szakbarátunk termesztí, és árultatja. Ennek színe sötét violapiros, kemény, mint a kő, s azért sulyra is meglepő. Igaz, a szín az étkekben nagyon mellékes tulajdon, de igaz az is, hogy a cigány pecsenye szép piros káposzta-salátával jobb izüen esik,

*

mint halvány sárgával; a mi pedig jobb ízűen esik, az jobban is táplál, érdemes tehát, hogy a Toperczer-féle piros káposztának helyet adjunk a kertben. Nagy isten - áldás az a rózsaszínű piros kedv! A ki pedig szüretkor szép pirosra sült pecsényéjét piros káposzta salátával éldelelte, s azt kadarkánk gyöngy-piros levélleöblítette, annak kedvesem lehetend más színű, mint piros. Tehát engedjünk minden magyar kertben a piros káposzta számára legalább is egy sarkot! Végtére :

A különféle fris használat kedvéért termesszük a sabaudiai, vagy olasz, vagy közönségesen kelkáposztának nevezett redős levelű válfajokat, (*Brassica Sabauda Crispa*, Virsing-Kohl), mellyek ismét hol nagyságra, hol zöld vagy sárgás színre, hosszú vagy rövid torzsára nézve különböznek egymástól; savanyításra is alkalmazhatók ugyan, de közönségesen még is édesen készült főzelékül szokták használni. — Ezen redős levelű válfajok közt kitünteti magát az ulmi, nagyságra, és az ugynevezett kapuczi-nus kelkáposzta, fejének keménysége által. E változványok korábbi vagy későbbi hasonvehetősége, a korábbi vagy későbbi vetéstől, nem pedig a változvány különös és meghatározott tulajdonságaitól függ. — Minthogy a redős levelű fejes káposzta változványok a tulajdonképen ugy nevezett fejes, és így tehát savanyításra alkal-

mazni szokott káposzta nagyságát ritkán szokta elérni, sűrűbben ültethető, de mivelési módra a többi és már érintett válfajokéval megegyez.

Téli eltakarítása némi különös megemlítést érdemel már azért is, mert jól meggyökerezett, de nem tökéletesen fejbe borult állapotban, még a Rákos hig és futó homokjában is ki bírja állni kár nélkül a 15—16 foknyi hideget. A tömött és szép fejű olasz káposztát legjobban tesszük el télre, ha azt felszedvén ágyairól, ősz végével soronként földbe takarjuk úgy, hogy a föld egész a fejekig érjen; az egyes fej szomszédját ne érje ugyan, de minél közelebb essék hozzája, mi által csekély téren sok olasz káposztát el lehet télre rakni. A közönséges és havas teleket, illy módon eltéve, kiállja szabadon; keményebb és szárazabb fagygal azonban szükséges azt zsuppal vagy gyékényekkel betakargatni, miket azonnal ismét félre vetünk, mihelyt az idő lágyabbra fordul.

Lesznek azonban a télbeálltával a legjobb mag után is kertedben lazább és be nem borult olasz káposzta bigék, miknek télen által igen jó hasznukat vehetjük, ha kapával mintegy 10—12 hüvelyknyi mély árkokat huzunk, mellyekbe a laza kelkáposztát úgy helyezük be, hogy levelük le, gyökök pedig felfelé álljon, erre levélzetök földdel betakartatik, ellenben a gyökerek takaratlanul maradhatnak, a tél zordonsá-

gának kiteve, de azért folyton a növénynek levegővel közlekedését eszközölnök. Az illy módon elrakott olasz káposztának levélzete pár hét múlva a föld alatt megsárgul, és jó ízű, egészséges főzelék gyanánt télen által használhatóvá válik.

XX.

A káposzta és hasonneműek magtermesztése

Elkomolyodunk, valahányszor magtermelésről elmélkedünk, mert fontos, sajátlag kijelölt és szenvedélylyel felkarolt tisztünk egyik legfontosabb tárgyával állunk szemközt.

Most ugyan sem ideje, sem helye, mi-kép ezen, a nemzeti gazdaságat fokenkénti előmenetelére mélyen beható tárgy irányában nézeteinket egész kiterjedésökben kitarjuk, — ez télre való munka, mert hosszas, — s ezért legyen szabad, mind az olvasó, mind az író, mind végre a tárgy érdekében, e felőli elmélkedésünk terjedt láncolatán egy merész salto mortaleval keresztül szöknünk, s e perczen egyenesen csak a káposzta-mag termelésének részleteivel foglalkozunk.

Ugyan mit gondolnak tisztelt ügyfél-nőim: mennyi fejes káposztamag kelt el csak a pesti piacon az idén? Igaz, ezt nehéz volna egyszerre kitalálni; mi magunk sem tudjuk egy latig, de azt tudjuk bizonyosan, hogy ujév körül a pesti magárulda-kban fejes káposzta-magból összesen mint-

egy 12 mázsányi készlet feküdt, mi eleinte lat számra 5 - 6 pkron, font számra 1—2 fton árultatott. April közepe táján már annyira elkelt ezen áru, mikép csak barátságból lehetett latját 20—24 kron, és nagy nehezen kapni. Már most mennyi repcze, mennyi vakarépa, mennyi elévült mag volt még ezen készlet közt? azt senki más nem mondhatná meg nekünk, mint azon meglepett vevők, kiknél vagy mi sem kelt ki, vagy kiknél a káposzta-mag — mivel hold fogytával vetették — repczévé fajult el.

Erről magárusaink mitsem tehetnek, mert ők áruikat nem maguk, vagy legalább csekély részben termesztették, hanem jó hiszem fejében külföldről hozatták meg; a jóakaró külföldi magtermesztő pedig igen helyesen teszi, ha magvainak szemetjét Magyarországra küldi, mint olly országba, melly áldott földje- és éghajlatánál fogva sokkal különb káposzta-magot lehetne képes termesztetni, mint p. o. Erfurt vagy Ulm vidéke.

Igen is, a legszebb fejes káposzta, melyet a pesti homokban természetünk sikerült, s melly most két éve az országos terménytárlatban 20—30 fontos példányokban diszelgett: b a k o n y - o l a s z f a l u i magról termett.

Ha tehát az összes káposztanemüek, de leginkább a fejes káposzta magtermesztésének érdekében felszólalunk, nem értjük itt azt, hogy annak termesztésére hazánk

minden egyes vidéke kiválólag alkalmas volna, valamint a káposzta-nemüekhez rokon természetü repczének termelése sem alkalmazható honunk minden egyes vidékére; hanem erős meggyőződésünk abban állapodik meg: hogy legtöbb szorgalmas magyar kertész nő megtermeszthetné a házi szükségre való káposzta magvát maga; nagyban pedig, bel és külkereskedésre termeszthetnék ezen nélkülözhetlen magvakat, mint megvagyonosodásuk egyik biztos kútforrását azon vidékek, melyeket a természet maga föld, éghajlat- s egyéb kedvező körülményeknél fogva, a haszonkertészet ezen jövedelmező üzletére kijelölt: ilyenek a Bakony, a Kárpátok televénydús agyag és mészvegyülettel ellátott, patakok mosta mérsékelt levegőjü völgyei, szóval mindazon vidékek, hol a krumpli a lakosság kenyere, a káposzta pedig annak husa szokott lenni. S illy vidékekben nem szűkölködik hazánk, de szűkölködik ezekben a nép értelmessége, mellyel a pénzelő mag-termelést, mint egyik legjövedelmezőbb kereseti forrást magának megnyithatná.

Termeszthetünk tehát káposzta-magot, de mikép?

Két módját ismerjük a káposztanemüek magtermelésének; az egyik a közönséges, melly kedvező hely és földbeli körülmények alatt bizony ugyan, de sok körülményességgel vezet célra; a másik saját kísérletünk e-

redménye, mellyet jelenleg már azért bátorkodunk közölni, hogy alkalmat nyujtsunk, miszerint ügykedvelők azt e hazának több vidékein próba alá vessék, hogy kitűnjék, vajjon esetleges-e azon kedvező eredmény, mellyet mi utána nyertünk. avvagy állandó? melly utóbbi esetben érdemes volna ezen egyszerű és könnyü eljárásnak általános elfogadását, s elterjedését kieszközölni.

A k á p o s z t a - m a g t e r m e s z t é s é n e k k ö z ö n s é g e s m ó d j a.

Midőn ősszel a káposztát beszedik, kiválasztatnak a közép nagyságu, de legkeményebb és rövid torzsájú fejek, s száraz pinczében, telelő kunyhóban, vagy a keményebb hideg beálltaig padláson is, torzsájoknál fogva és gyökérrel felfelé, hogy a levelek közti harmat kiszivároghasson — felakasztatnak. A mag-káposztát egyenesen pinczében is el lehet rakni szárazabb homokba, ugyszólván elültetni, de azon óvatossággal, miszerint egymást ne ériék, mert különben könnyen rothadásba mennek. Tavasszal, a derek szüntével kiültetendők szabadba, jó földbe, és pedig vagy egyenesen széljárta helyre, vagy kertünk nyugoti fala tövébe, hogy délután árnyékolva legyenek, mert különben a bolha és százféle kerti poloska tönkre rongálja azokat. Elültetésök mélyre történjék, úgy, hogy csak a fejek csucsai látszassanak ki a földből, és ha történetesen valamellyiknek elrothadt

volna gyökere, mit sem tesz, csak el kell azt ültetni bátran, mert ujat fejtend ki magának. Öntöző kanna csak akkor közelítsen hozzájuk, mikor már magszárunk vigan fejlődve újra neki indult. Ha ezen óvatosságot figyelemre nem méltatnók, kevés kerülne el közülök a rothadást. Fejlődő magszáraikat karózni és szorgalmasan kötözni kell, hogy a szél kárt ne tegyen bennük, és a beczők sárgultával tető alá szükséges velők sietni, mert alig van madár, melly a káposztafélék magvában kedvelt csemegét nem találna. Csirázó képességét a káposzta neműek magva 5—6 évig tartja meg, ha szellős helyen áll.

A káposzta-mag termesztésének
saját kísérletünk szerinti
módja.

Én a magtermésre szánt fejes káposzta magvát is akkor vetem el, mikor a kertésznő a téli saláta magvát elveti, t. i. augustus derekán — még pedig jó, és délután árnyékban álló földbe.

Innét 5—6 hétre kiültetem a rászat állandó helyére, szokott mód szerint legalább is két lábnyira egymástól. A derek beálltával feltöltetnek a mennyire lehet földdel, és keményebb fagyok idejében falevéllal, pozdorja-, vagy zsuppal betakartatnak. Lágyabb téli időben ezen takaró szükségtelen, és ha feljön a föld fagya, ha bár ez a tél közepén történnék is, le kell szedni

a takarót róluk, hogy a szél megjárhassa azokat, s a könnyen beálló rothadás erőt ne vehessen rajtuk.

Illő figyelem mellett rendszeren jól kitelnek magnövényeink, s a tavasz uj tenyészetet fejtven ki bennök, borulásra indítja azokat. Kevés szokott ugyan közülök tökéletes fejbe borulni, hanem egyszer borulni kezdven, kitolja magszárát, mire nézve e bánásmód a közönségesen gyakorlottal megegyez. — Tökéletes fejeit májusban, mint kerti ujságot s ritkaságot használhatjuk.

Két évig vetettünk már illy módon nyert fejes- és kelkáposzta-magból, s az utána nyert rászákból mind a két izben a legszebb és legkeményebb fejü kel- és fejes káposzta fejlődött.

Mi folytatni fogjuk ebbeli kísérleteinket, s kérjük ez uttal a kertészet kedvelőit, miszerint különböző körülményü vidékeiken hasonló magtermesztési kísérleteket tenni, és az eredményekről bennünket hazánk fejlődő kertészete érdekében a Gazd. lapok útján értesíteni sziveskedjenek, mert általános kedvező eredmények esetén sokat nyerne a káposztaneműek magtermelése könnyűségben és egyszerűségben ezen eljárás által, melly kedvező vidéki körülmények alatt a nagybani magtermelést is igen könnyen kivihtővé tenné

XXI.

2) Fejekbe nem borulók, fodros káposzta fajok. (*Brassicae oleraceae laciniatae.*)

Minálunk ezen káposztafajok közül csak az részesül némi közkedveltségben, mellyet télen át sült gesztenyével vagy akár burgonyával szoktunk enni. Sok változványokban fordulnak elő, mellyek leginkább színre, nagyságra nézve, s leveleik kisebb vagy nagyobb fodrossága által tüntetik ki magokat. Szépségök is ajánlatossá teszi azokat, mert akár virág gyanánt is megérdemlenek a kertben egy kis helyecskét, így van tollagos, pálmalevelű, tölgylevelű stb fodros káposzta; legtöbbit ér köztök a barna piros, magasra nem nyuló, ugynevezett siberiai fodros káposzta, mivel legjobban kibirja teleinket, és mivel leveleit egész télen át — még a hó alól is folytonosan lehet szedni, mi ezen időben, midőn friss zöldségekben szükölködünk, nem megveendő tulajdonság.

Művelési módra a többi káposztaneműektől semmit sem különböznek.

XXII.

3) Száruk megehető kidudorodása végett termesztett káposztafajok.

Ezek közül némellyeknek szára a föld felett dudorodik ki; ilyen :

A k a l a r á b é (*Brassica oleracea Caulorapa* seu *Gongyloides*, Kohlrübe über der Erde)

Kedves izü adaléka télen úgy mint nyáron mindennemü leveleinek- és mártásainknak, s nem utolsó helyettese a karfiolnak. Mint főzelék hasonlóképp megérdemlett becsben áll; a kertésznő ennek okáért, a konyhán télen által a főzelék hiányából származni szokott sok zavart elkerülhet, ha kalarábét bőven termeszt.

Termesztése, mint a többi káposztafajké, előttünk ismeretes; változványai közt különös említést érdemel az apró levelü fehér bécsi, úgy nevezett üveg kalarábé; mivel leggyorsabban fejlődik szabad földben is, csak hogy hamar felhasználandó, mivel könnyen megfásul. Továbbá: a kék, vagy hollandi violaszínü, vagy vereses levélkocsányokkal s csucso-rokkal; ez gyengeségét tovább megtartja, mint a fehér, de lassabban fejlődik. Ez nyári használatra a legjobb változvány, melly csak nagyobb szárazság idején szokott megfásulni; végtére a kései nagy fehér kalarábé, ez téli használatra a legalkalmasabb, és édességre egy válfajtársa sem mérkőzhetik vele. Telető kunyhóban vagy szárazabb pinczében homokba rakva eláll ujig, s megfásodása a ritkaságok közé tartozik; édessége pedig mindinkább növekszik. Begyalulva és kovászszal besavanyitva, a jó tarlórépa ízével vetekedik, mi-

ért is homokos vidéken, ennek jóízű pótléka gyanánt szolgál. Vessünk tehát és ültessünk belőle sokat, s ápoljuk azonképen, mint a káposztát.

Azok közül pedig, melyeknek szára a föld alatt dudorodik ki, megemlitjük a v a k a r é p á t v. karórépát (*Brassica napus esculenta*).

A hol földjét szereti — szereti pedig a bővebb agyag és mésztartalmú — tetemes, azaz 10—15 fontnyi nagyságra növekszik, s izességének tetőpontját karácsony táján éri el. Kevésbé kedvelt téli főzelék. Földvegyületre, sőt az éghajlat befolyására nagyon kényes, s ez az oka, hogy több változványai csak egyes országokra, sőt sokszor szűkebb területekre szorítkozó hirrel bírnak, így az angolok turnipse, a németek teltovai répája stb.

A hideget meglehetősen eltűri, pinczében biztosabban, de mérsékelt hidegségű teleken, leginkább a hó alatt, kint is kitelel. Termesztése a próbát mindenestre megérdemli, s ha földed olly izeset és nagyot terem, mint a rév-komáromi kálomista répa (így is hívják közönségesen), melyből egyet egyet talicskán tolnak a hetivásárra, úgy el ne mulaszd termesztését.

