

A MAGYAR KIRÁLYI FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM KIADÁSA

RÁDIÓS GAZDASÁGI ELŐADÁSOK

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

ELNÖK: BR. PRÓRAY GYÖRGY DR.
HELYETTES ELNÖK: TÓTH JENŐ DR.

TAGOK:

BUDAY BARNA SZTANKOVICS JÁNOS
NÉMETH JENŐ WELLMANN OSZKÁR DR.

FELELŐS SZERKESZTŐ:

CZVETKOVITS FERENC DR.

SEGÉDSZERKESZTŐ:

SUHAYDA TIBOR

SZERKESZTŐSÉG:

BUDAPEST, V., KOSSUTH LAJOS-TÉR 11. SZ., II. 202.

II. ÉVF.

A. SZERZET.

4. SZÁM.

A KONYHAKERT BERENDEZÉSE ÉS KIHASZNÁLÁSA

IRTA:

NÉMETH JÓZSEF

MAGY. KIR. GAZDASÁGTANÁCSOS
MAGY. KIR. KERTÉSZETI FŐFELÜGYELŐ

OLYASD EL, ŐRIZD MEG ÉS GYŰJTSD KÖNYVTÁRBA!

A Földművelésügyi Minisztérium megbízása alapján
csinos kivitelű és egész vászonkötésű

BEKÖTÉSI TÁBLÁK

ezen „Rádiós Gazdasági Előadások” 1928. évben megjelenő
számaihoz már kaphatók könyvkereskedésünkben. Ára közvetlen
nálunk átvéve darabonként —80 fillér, postán, keresztköttéssel 1— pengő
„Pátria” Irodalmi Vállalat és Nyomdai R.-T., Budapest, IX., Üllői-út 25. szám.

A konyhakert berendezése és kihasználása.

Írta : **Németh József** m. kir. gazd. tanácsos, m. kir. kertészeti főfelügyelő.

Az ember táplálkozásában a konyhakerti növények, más szóval zöldségfélék igen fontos helyet foglalnak el. Ennélfogva a növénytermesztésnek ez az ága igen kiterjedt. Nincs olyan kert, amelyben a konyhakerti növények közül egyiket vagy másikat ne termesztének. A legtöbb házi kertben azonban valamennyi fontosabb zöldségnövény megtalálható.

Igaz, hogy a talaj minősége, az öntözővíz hiánya, vagy a terület beárnyékoltsága gyakran nem kedvező a konyhakerti növények termesztésére. De ettől eltekintve alig van kert, amelyben okkal-móddal egyik-másik zöldségféle sikeresen termesztendő nem volna.

Ha egyes esetekben a belsőség talaja nem is alkalmas a konyhakerti növények termesztésére, akkor se mondjunk le e növények termesztéséről, hanem keressünk más helyen olyan területet, ahol zöldség-szükségletünk és téli főzelékféléink nagy részét magunk állíthatjuk elő. Némi munkával, szorgalommal sokat megtakaríthat a háziasszony, hogyha kertjében, a maga és családtagjai munkájával, önmaga termeszt meg a háztartás számára szükséges zöldségféléket.

Ismerek sok háziasszonyt, akik a zöldségtermesztésben kimondhatatlanul ügyesek és e révén valóban bámulatraméltó eredményt érnek el, sőt a fölösleges termények eladásából igen szépen pénzelnek is.

Sokan vannak, akik azt hiszik, hogy sok víz nélkül zöldségféléket termesztetni nem lehet. Ebből kiindulva, nem termesztenek egyáltalában semmit sem. Pedig sok zöldségféle termesztendő öntözés nélkül is.

Ha szeptember vége felé spenótmagot vetünk a korábban föl-szedett zöldségfélék jól megmunkált és megtrágyázott földjébe, ez a

vetés még ősszel, de főként korán tavasszal, öntözés nélkül is, szép és jó termést szolgáltat. Az október közepén ültetett téli fejes saláta ugyancsak ily módon szolgáltatja a friss salátát a májusi rántottcsirke vagy más sült mellé.

De tovább megyek! A zöldborsó, zöldbab, a vöröshagyma, a burgonya, mák, csemegetengeri, sárgarépa, petrezselyem, sárga- és görögdinnye, spárgatök stb., szintén öntözés nélkül is termeszthető.

Még az uborka és paradicsom is termeszthető öntözés nélkül. Hiszen egyes vidékeken ezeket a zöldségfélét a szántóföldeken, kerti műveléssel, nagy területeken termesztik. Fődolog az, hogy a talaj mélyen legyen megművelve és megrágyázva, továbbá, hogy a termőföldön a gyomok úrrá ne legyenek. A legfontosabb pedig az — ami különben minden zöldségféle művelésénél első kellék —, hogy a talaj állandóan porhanyó legyen, mert ily állapotban jobban megtartja a nedvességet.

A vakond túsása azért nyirkos állandóan, mert porhanyó. Ilyennek kell lennie a kerti talajnak is. Ezért a növénytermesztésben a gyakori kapálásnak nagy fontossága van.

Az eddig elmondottakból tehát megállapítható, hogy a konyhakerti növények legnagyobb része, öntözés mellőzésével is, eredményesen termeszthető.

A káposzta, karfiol, kalaráb, zöldpaprika, nyári fejes saláta, a hónapos és nyári retek, továbbá a zeller sok trágyát és sok vizet kíván. Tehát e növények lapos, nyirkos területen termeszthetők eredményesen. Míg száraz természetű földekben bőségesen kell öntöznünk, különben termesztésük nem jár haszonnal.

Ezek előrebocsátása után azt kell elmondanom, hogy milyenek kell lennie a konyhakert területének.

A konyhakert elsősorban napos, nyílt fekvésű terület legyen. Gyümölcsfákkal vagy épületekkel beárnyékolt helyen eredményes zöldségtermesztés nem folytatható. De nem alkalmas konyhakertnek a vizenyős, vagy túl száraz fekvésű terület sem. Úgyszintén a futóhomokon, a kavicsos, köves, vagy igen meszes és nagyon kötött agyagtalajon sem érhetünk el jó eredményt.

Más összetételű és jó termő állapotban levő talajban a zöldségtermesztés rendszerint jövedelmező. De ennek az a föltétele, hogy a talaj ősszel mélyen megmunkáltassék és a növények által a talajból felhasznált tápláló anyagok visszapotlásáról 2—3 évi időközökben feltétlenül gondoskodjunk.

Ami már most a konyhakert miként való berendezését illeti, erre nézve röviden a következő tanács szolgáljon útmutatásul.

A terület beosztásában a célszerűséget és csinoságot tartjuk szem előtt. Evégből az egész területet utakkal egyenlő nagyságú, szabályos táblákra kell beosztanunk. Bármily szabálytalan is a beosztandó terület, azt egy szabályos négyszögű terület kimérésével úgy oszthatjuk be, hogy a szabálytalan alakú, kisebb területrészek a négyszögű területen kívül essenek. E kisebb területrészeket azután tetszés szerint használhatjuk fel.

A kimért, vagy az egyébként magában is négyszögű területet ezután egy hosszabb főúttal és azt keresztező mellékúttal 4 egyenlő nagyságú táblára osztjuk. Magától értetődő, hogy nagyobb területen 8 tábla is alakítható. Ez esetben, termesztés szempontjából, két-két tábla egynek tekintendő, mivel a rendszeres *vetésforgó* megállapításához mindig négy egyenlő részre kell a konyhakertet beosztanunk.

Még hogyha egy kisebb telken a konyhakertet egyetlen úttal csak két egyenlő részre osztanánk, akkor is az egész területet, a vetés és trágyázás céljából, négy egyenlő részből állónak kell számítanunk.

A konyhakert egyik sarkában egy kisebb területet okvetlenül jelöljünk ki arra a célra, hogy oda mindenféle kerti, esetleg háztartási hulladékot, baromfi- és sertéstrágyát, továbbá fahamut, fűrészpport és bármiféle szemetet összehalmozunk és azok elkorhasztása által kitűnő trágyaanyaghoz jussunk, *amit keverék- vagy komposzttrágya* néven ismernek mindenfelé. Istállótrágya híjján a keverék- vagy komposzttrágya nagy szolgálatot tesz a zöldségtermesztésben. Tehát az ilyen kerti trágyatelepre nagy gondot kell fordítani, mert ez lesz a konyhakerti növények éléstára.

Amint előbb már említettem, a zöldségfélék napos helyet kívánnak és beárnyékolt helyen nem jól tenyésznek. Ennélfogva a konyhakert befásítását, ha a zöldségtermesztést tartjuk előbbrevalónak, mellőznünk kell.

Ha valaki azonban mégis ragaszkodik a gyümölcsfák ültetéséhez, akkor a konyhakert széleire és az utak mellé alacsonytörzsű, tehát kevesebb árnyékot adó gyümölcsfákat ültessen. A fák távolsága 5 méterre jelölendő ki. Sűrűbb ültetés mellett a fák rosszul fejlődnek. A gyümölcsfák közeit egres- és ribiszkebokrokkal használhatjuk ki.

Ezután gondoskodnunk kell kútról is, hogy szükség esetén az öntözővíz meg legyen. Ha pedig az udvarban van kút, ez esetben a konyhakertben csak víztartómedencéket vagy esetleg kádakat állítunk fel és a kútvizet alkalmas csatornán vezetjük a medencékbe vagy kádakba.

Ahol bőven van víz, annak elvezetése a kerti ágyások közé földcsatornán is történhetik. Ez esetben a 6 méterenként kissé kimélyített gödrökbe összegyűlt vizet öntözőlapáttal szórjuk széjjel a növényekre.

Ez az öntözési eljárás a sok vizet kívánó zöldségféléknél különösen ajánlható. Ha ilyképen szándékozunk öntözni, akkor 3, sőt 6 méter széles ágyakra kell a sok öntözést kívánó zöldségfélék helyét beosztanunk. Míg a locsolókannával való öntözés alkalmazása esetében 150 cm. széles ágyásokat kell készítenünk úgy, hogy azok az ágyak között húzódó keskeny utaknál valamivel mélyebbek legyenek.

A konyhakert berendezése után, ha okszerű zöldségtermesztést akarunk folytatni, meg kell állapítanunk azt a sorrendet, amely szerint a zöldségfélék évről évre egymás után következnek. Ez az úgynevezett *vetésforgó*. A vetésforgó megállapítására azért van szükség, hogy egy-egy zöldségféle, évről évre más-más helyre kerülve, a sekélyebben gyökerezők a mélyebben gyökerezőket váltogassák és ezáltal a termőföld jobban kihasználtsék. Másrészt azért is szükség van a vetésforgó alkalmazására, mert a váltakozó növényelhelyezés folytán az esetleg fellépő betegségek ugyanazokban a növényfajokban nem tehetnek oly nagy kárt, mintha ezek a növények a fertőzött talajba kerültek

volna. T. i. ugyanaz a penészgombabetegség nem mindenféle zöldségféléket támad meg, hanem mindegyik más és más növényfajon élőködik. Végül a trágyázás szempontjából is szükség van a vetésforgóra. Ugyanis az okszerű zöldségtermesztés azt kívánja, hogy a konyhakert egy-egy harmadrészét minden évben féligérett istállótrágyával megtrágyázzuk és ugyanaz a földterület minden harmadik év végén kapja vissza a belőle kivont táplálóanyagokat.

Mint hogy a zöldségfélék egy része a frissen trágyázott talajban bő termést ad, ellenben többféle zöldségnövény a frissen trágyázott földben kielégítően nem termeszthető, ez okból a zöldségféléket olyan egymásutánban kell természetünk, hogy a forgóban mindegyik növényfaj megfelelő helyre kerüljön.

Így pl. a sok nitrogént és sok vizet igénylő spenót, saláta, zeller, tök, zöldpaprika és az összes káposztafélék minden évben az ősszel frissen trágyázott forgóba kell, hogy kerüljenek. Ezek helyére a második évben: a paradicsom, mák, uborka, dinnye, továbbá a hagyma- és gyökérfélék következnek. Ezek helyére pedig a harmadik évben: a borsó, bab, burgonya és a magtermesztésre szánt egyéb zöldségfélék vetendők. De — szükség esetében — ide kerülhetnek: a tök, uborka és paradicsom is, azonban ez utóbbiak helyét érett istállótrágyával vagy komposztal kell fészkenként megtrágyáznunk.

Ilyen beosztással ugyanaz a növény ugyanazon helyre csak 3 év múlva kerül vissza.

Hátra van még a konyhakert negyedik forgója, mert hiszen a konyhakertnek négy egyenlő részre való felosztását ajánlottam. Ez a negyedik terület rész nem tartozik az előbbi hármassforgóba. Ennél fogva ezen a területen természetünk: az eddig nem említett zöldségféléket, továbbá a fűszer- és évelőnövényeket, a földiepret és a magtermő növényeket.

Mielőtt a konyhakert bevetését avagy beültetését megkezdzenénk, előbb a szükséges vetőmagvak beszerzéséről kell gondoskodnunk. Talán fölösleges is hangoztatnom, hogy mennyire fontos a jó fajtájú és biztos csirázású vetőmag. Azt szokás mondani, a jó mag: fél siker.

Ennélfogva a jó vetőmag beszerzésénél ne fukarkodjunk, mert „aki ocsut vet: gazt arat“, mondja a közmondás. Tehát a vetőmagot mindig megbízható ismerőseinktől, vagy jóhírű magkereskedésből szerezzük be.

Mínthogy egyes magvak csak 1—2 évig, mások 3—4, sőt több évig is megtartják csirázóképességüket, mint pl. a dinnye, uborka és tök, ezért ha régebbi magvaink vannak, vagy másoktól bizonytalan korú magvakat szereztünk, azokat a tél folyamán — meleg helyiségben — eserépbbe vetve, vagy nedves fűrészpor közé rétegezve csiráztassuk ki, hogy hány %-ig csiraképesek. A vetés sűrűségét, illetve a vetőmag-mennyiséget azután a csirázási százalék szerint állapítjuk meg.

A fajrokonságban levő zöldségnövények egymás közelében könnyen elfajtáznak és emiatt magjukból nem a valódi fajta növényutód keletkezik. Ha tehát azt akarjuk, hogy a jó zöldségfajta ne fajtázzon el, akkor egy-egy zöldségfajból csak egyfajta magot szerezzünk be. Nagy hiba volna, hogyha többféle fajta dinnyét, paprikát, paradicsomot stb. természetienek egymás mellett. Az elkoresosodást nem lehet ugyan a vetés évében észrevenni, de hogyha a virágzás idején a rokonnövény beporzása által megtermékenyített növények magvait megszedjük és a következő évben elvetjük, akkor az ilyen magvakból már egészen más fajta, vagyis elkoresosodott növényutódok keletkeznek.

De tovább megyek. Mínthogy a görögdinnye a töktől, a sárgadinnye az uborkától, a káposzta a repcétől, a céklarépa a takarmányrépától elfajtázik, ha ezekből magot akarunk természetien, vigyázzunk, hogy egymás közelében ne legyenek.

A konyhakerti vetésforgóban azokat a rokonnövényeket, amelyekből magot akarunk természetien, mindig távol ültessük egymástól.

Ami már most a konyhakert talajának megművelését illeti, erre vonatkozólag azt tanácsolom, hogy ősszel mélyen és hantosan ássuk fel a földet. Tavasszal pedig a vetés megkezdése előtt jelöljük ki az ágyásokat és a talajt kapával és gereblyével, porhanyóra munkáljuk meg anélkül, hogy a földet újra felásnánk.

A talaj előkészítése után megkezdhetjük a vetést. Korán tavasszal, mihelyt csak lehet, elvetjük a mákot, petrezselymet, sárgarépát, borsót, sóskát, spenótot. Ezek elvetése után ültetjük a vörös- és fokhagymát. Március végén, április elején ültetjük a korai burgonyát. Ugyanekkor vetjük a nyári retek, kapor- és vöröshagymamagot. Legutoljára vetjük, amikor az időjárás és a föld felmelegedett, ami április közepe táján következik be, a céklarépát, babot, uborkát, tököt, dinnyét és csemegetengerit, mert e magvak csírázásához nagyobb meleg szükséges.

Őszi használatra és eladásra július elején nyári fejes salátát és korai kalarábót vethetünk palántának. Ugyanekkor vetjük a felszedett növények helyére a téli retket. Augusztus elején vethetünk borsót, vajbabot. E hónap végén a téli fejessaláta magját palántának, a spenótmagot pedig állandó helyére vetjük, hogy korán tavasszal már használhassuk.

Mindig arra kell törekednünk, hogy ugyanazon földről legalább két termést arassunk. Ezért a megüresedett földet más növényekkel kell állandóan kihasználni.