

MEZŐGAZDASÁGI NÉPOKTATÁS

FELELŐS SZERKESZTŐ:
SZÉP LÁSZLÓ

A GAZDASÁGI SZAKTANITÓK ORSZÁGOS EGYESÜLETÉNEK HIVATALOS KÖZLÖNYE

A mezőgazdasági népiskola bajairól és orvoslásáról

Azt mondja a magyar közmondás, hogy ott nincs baj, ahol nem laknak. A mezőg. népiskoláknak több ezer lakója van, következtetésképpen bajai is vannak. De ha fontolóra vesszük, ezeken a bajokon nem is olyan nehéz volna kormányzatunknak segíteni és ezen legnemesebb célt szolgáló: a szegény néposztály gyermekeit munkára nevelő népiskolát a haza javára felvirágoztatni.

1. A tanerők képzését *ismét visszavinni a régi akadémiai színvonalra* úgy, hogy a tanítói akadémia fölé emelni még 2 éves Mezőgazdasági Főiskolát, vagy érettségi fölé emelni 4 éves Mezőgazdasági Főiskolát. Ez nem új kívánság, csak visszaállítása annak, amikor a képzés úgy történt, hogy a jelöltnek tanítói oklevéllel kellett a gazd. akad. 3 évét lehallgatni, vagy gazd. akadémiai oklevél mellett a tanítói oklevelet is megszerezni.

2. A mezőgazdasági népiskolai tanerők előtt *ismét* nyitassék meg a VI. fizetési osztály.

3. Mivel a mindennapos oktatással a közismereti tárgyak óraszámai is megnövekednek, ezeknek tanítására szükség szerint okl. tanítók alkalmaztassanak úgy, hogy azok részére az V. 2. ügyosztály külön elemi iskolai státust állítson be. Tekintetbe véve, hogy a mezőg. népisk.-nál jóval több munka hárul rájuk, mint az el. iskolánál, ők itt

automatica eljussanak a VII. 1. fizetési osztályba.

Ezekkel a tanerők kérdése meg lenne oldva, ismét visszajönne az a szerencsés helyzet — mint régen volt —, hogy 15 felvételi helyre 100-nál több pályázó adná be kérvényét és alkalma lenne az ügyosztálynak a legkiválóbbakat kiválogatni.

4. A *mezőgazd. népiskola osztálybizonyítványának értékét kell adni*. A II. oszt. bizonyítványnak több hasznát vegye, mint az el. isk. VIII. osztályáé. A III. osztályú végbizonyítvány pedig vasuti, postai, közhivatali altiszti állások elnyerésénél a polg. isk. IV. osztályáéval szemben előnyt nyújtson. Földigénylésnél legelső hely a mezőg. népiskola végbizonyítványának biztosíttassék. Munkásoknál OTI járuléknál fizetési kedvezményben, kisgazdánál adókedvezményben elsősorban a mezőg. népisk. végbizonyítványával rendelkező részesüljön.

Mindazon helyen, ahol mezőg. népisk. van, az el. isk. VI. oszt. végzett tanulók közül 40%-nál több ne léphessen az elemi isk. VII. osztályába, 60% pedig a mezőg. népisk. I. osztályában folytassa a kiképzését.

Ezek nem túlzott kívánságok, mert egy mezőg. népisk. II. osztályát elvégzett tanuló éppen úgy meg tudja állani a helyét még az iparos pályán is — ipariskola elvégzése után —, mint aki az el. isk. VIII. osztályát elvégzi. Ha tekintetbe vesszük, hogy legtöbb

iparosnak kertje, sőt földje is van, akkor azt mondhatjuk, hogy minden iparosnak, ha módjában áll, jobb, ha szakképzése előtt mezőgazdasági népiskolát végez.

Az altiszti pályákon is jobban megállja a munkára nevelt a helyét, mint ha csak elméleti oktatásban részesült.

Földreformnál pedig az a legegészségesebb elgondolás, hogy azé a magyar emberé legyen a föld, aki maga munkálja és meg is tudja munkálni. Ha az egyszobás házaknál bizonyos adókedvezményt tud nyújtani az állam, akkor némi adókedvezményt miért ne tudna biztosítani a munka iskoláját elvégzettek számára, igazolásul annak, hogy a munkát meg kell becsülni. Feltehetjük a kérdést, hogy egy mezőgazdasági államban miért nem a mezőgazdasági oktatás van legjobban megszervezve. Iparigazolványt csak az kaphat, aki ipariskolát végzett, miért nincs a mezőgazdasági népiskola végbizonyítványának is hasonló súlya. Ezért kell a földreformnál és az adókedvezménynél a mezőgazd. végbizonyítványoknak

előnyt biztosítani. Országunkban a mezőg. munkát kell megtanítani, megszereltetni és megbecsülni.

5. A felügyelet és adminisztráció egyszerűsítése és megkönnyítése szempontjából minden Tankerületi kir. Főigazgatósághoz osztassék be egy gazdasági szaktanító, aki a tankerületben lévő mezőgazdasági népiskolák referense és felügyelője legyen.

6. A mezőgazdasági népiskolát meg kell hagyni a maga kikristályosodott formájában, ne házasítsuk azt össze más természetű iskolatípussal, mert csak úgy érheti el nagyon nehéz, de legnemesebb célkitűzését, hogy a szegény ember gyermekeit ne a nyomoruság tanítsa meg, hanem megtanítja a mezőg. népiskola oly jól és becsületesen dolgozni, hogy azok nyomoruságba ne jussanak.

Debrecen.

Kurdy Sándor.

(Kurdy Sándor jelen cikke kapcsolódik a közgyűlésünkön hallott igen érdemes előadásához. Mindnyájunkat közelről és életbevágóan érint mindkettőnek témája s kívánatos volna, ha minél bősebb hozzászólással igyekeznénk elősegíteni a kérdések körüli kikristályosodást. Szerk.)

„A gyakorlati főzés tankönyve”

Főzés közben gyakran gondoltam arra, hogy az egyes tápanyagok vajon milyen átalakuláson mennek át a gyúrással, főzéssel, lehűtéssel stb.? Ezeknek a folyamatoknak egyrésze ugyan közismert, a legtöbb azonban titok maradt napjainkig. Gyakran kutattam olyan könyvek után árjegyzékekben, üzletekben, könyvtárakban, amelyek konyhakémiai, vegyészeti magyarázatokat nyújtanak és megismertetnek a korszerű táplálkozástannal — de bizony kevés eredménnyel.

A gyakorlati főzés tankönyve nagyszerűen pótolja ezeket a hiányokat. A munka a Prohászka utcai Háztartási Továbbképző III. évfolyama részére készült. Írója Kolmanné Iemhényi Dávid Andrea. Száz ebéd keretében 600 étel elkészítését tárgyalja. Olvasására önkénytelenül eszünkbe jutnak azok a receptek, amelyek azt tanácsolják, hogy: „Végy elé 20 tojást és keverd el egy kiló vajjal teljes egy óráig.” Hol vagyunk ma ettől!? Ez a könyv *elméleti* magyarázatokat nyújt és erősen alkalmazkodik a mai tudományos felfogáshoz. Célja, amint

mondja, a leányokat a családi életbe vissza vezetni, segítséget nyújtani a családjukat szerető, gyermekeikért aggódó háziasszonyoknak és megkönnyíteni a *gyakorlati* főzés-oktatással foglalkozó tanártársak működését. A könyv a mi iskoláinknál is kitűnően használható. Minden ebédfőzést elmélet előz meg szükségyszerűleg. Benne vannak az életvegytani és tápanyagismereti alapfogalmak, a táplálkozás folyamatának ismertetése és a különböző konyhatechnikai eljárások. Az élelmiszer ismeret bármennyire tudott dolog minálunk, mégis mindig valami újat találunk benne. A dietás eljárások szakszerű magyarázatokkal vannak ellátva, úgy, hogy helyességük rögtön kézzelfogható. Külön fejezetet szentel magának a konytának, mert elgondolása szerint ne legyen robot hely, hanem célszerű és barátságos „Wohnküche”. Érdekes megfigyelni a gyakorlati tanácsok tömegét. A berántott ételt fedő nélkül főzzük, mert a könnyű fajsúlyú zsír fölfelé törekszik és a leves színe kifut. A rántás készítésére egy egész oldalt szentel. Figyelme kiterjed a

nagy jódtartalmú, de sokak által lenézett hagymára is. A zsírban csak fornyasszuk a hagymát — mondja — mert ez szétesik, nem okoz gyomorégést. Megkíméljük a gyomornedveket a fölösleges munkától. Vízben a paprika piros, a petrezselyem zöld festőanyaga nem oldódik, ezért nem tesszük közvetlenül az ételbe. Erdélyben a hagyma nem csípős, hanem édes ízű és a juhhúsnak semmi szaga sincs. Áldott jó erdélyi föld, nrked köszönhetjük! És neked köszönhetjük azt a 600 ízes étel és gyümölcs elkészítési módot, amelyet a könyvben találhatunk, mert írójuk erdélyi asszony, aki az ízek zamatát a havasi málnától és szamócától, — szintizta nyelvezetét, szorgalmát és kitarását pedig az erdélyi székely nagyasszonyoktól tanulta.

Mi tőle tanulhatunk sokat és nagy tudását kitűnően értékesíthetjük *gyakorlati* háztartási tanfolyamainkon, mert az új tanterv alapján egy iskolánál sem hiányozhat a háztartási felszerelés. Gyűlésünk után meg is van minden reményünk erre, mert hallottuk, hogy a pénz oda fog menni, ahol arra tényleg szükség van. Erre pedig óriási szükség van, mert amint pl. a közelmúltban sajnálatosan láttuk, a szülők tétováztak, hogy hová írassák be gyermeküket. Nagyrészt nem voltak tisztában a kétféle iskola céljával, sem azzal, hogy elvégzésük után mit nyerhetnek. Érdeklődésükre nagyon sok eltanácsolások és elhajlások történtek. Nem eshetne ez meg, ha pl. iskoláink mind elvolnának látva megfelelő háztartási felszereléssel és a háztartási ismeretek tanítása nemcsak száraz

elmélettel történe. A lányok a gyakorlati konyhán kedvet kapnának a főzésre és vele együtt az iskola látogatására. Ezt a munkakedvet otthonukba is elvinnék s az édesanyát is megnyernék az iskolának. Ennek a rokonszenvnek az elmélyítésére (avagy felébresztésére) rendszeresíteni kellene az iskolán kívüli népművelési előadás sorozatokat. Az asszonyok rendkívül hálásak úgy a háztartási, mint az egészségügyi, kertészeti előadásokért. Különösen a főzéssel összefüggő tanácsokat köszönik igen hálással. Megfigyeltem, hogy a legérdekesebb beállítású történelmi, vagy helyi vonatkozású földrajzi ismertetések sem kötötték le úgy érdeklődésüket, mint a munkakörükbe vágó magyarázatok.

A Prohászka-utcai Háztartási Továbbképző III. évfolyamára tanítónőket és érettségizett leányokat is felvesznek. Céljuk az, hogy német mintára, mint háztartási akadémia működjenek. Ilyen háztartási akadémianak kell lenni a mi kecskeméti szaktanítónő-képzőknek is. Ezt azonban csak akkor érheti el, ha csak olyan tanítónők kerülnek kötelékébe, akiknek rátermettségük van a háziasszonyi munkára, hogy ne legyen a lányokkal való foglalkozás csupán háztartási óraleadás, hanem élet, friss vér és munka, — produktum. Ebben dr. Kolmanné könyve óriási segítségünkre lehet. Szerkesztő úr felkérésére a legszivesebben igyekeztem ismertetni a munkát. Minden kolleganőmnek melegen ajánlhatom, hogy szerezze meg karácsonyi ajándéknak — saját magának.

Moson,

Obiagerné Czirmes Irén.

Szakszerű, gondos munkát végez a II. számú gazdasági népiskola*

Kiss József tankerületi főigazgató látogatást tett az iskolában — Mindenféle a legnagyobb rend és tisztaság

Csütörtökön délelőtt a szokásos iskolai látogatások során Kiss József tankerületi főigazgató a Kishegyesi-úton levő II. sz. gazdasági népiskolában tett látogatást. Féltenekettő táján érkezett meg Kurdy Sándor igazgató kíséretében, aki kalauzolta őt a különféle munkálatok megtekintésénél.

Utunk legelőször az őszi termények betakarítási munkálataihoz vezet. Ezt az I. osztályos leányok végzik. Most éppen a földből kiszedett szép

piros céklákat tisztítják meg leveleiktől. Serényen folyik a munka, csak úgy hullanak lefele a zöld levelek. De arról is meggyőződhet a főigazgató, hogy tudják is mit csinálnak. Kérdésére a legkisebb leány a legtermészetesebb hangon ad felvilágosítást arra vonatkozólag, hogy mit lehet a céklából készíteni és hogyan, ami azt bizonyítja, hogy vezetjük, dr. Csicsákné és Nagy Mariska már ezalatt a rövid idő alatt is sok ismerettel gazdagította őket, amióta az idej tanítás megkezdődött.

* (A „Debreceni Ujság—Hajdúföld” nyomán.)

iparosnak kertje, sőt földje is van, akkor azt mondhatjuk, hogy minden iparosnak, ha módjában áll, jobb, ha szakképzése előtt mezőgazdasági népiskolát végez.

Az altiszti pályákon is jobban megállja a munkára nevelt a helyét, mint ha csak elméleti oktatásban részesült.

Földreformnál pedig az a legegészségesebb elgondolás, hogy azé a magyar emberé legyen a föld, aki maga munkálja és meg is tudja munkálni. Ha az egyszobás házaknál bizonyos adókedvezményt tud nyújtani az állam, akkor némi adókedvezményt miért ne tudna biztosítani a munka iskoláját elvégzettek számára, igazolásul annak, hogy a munkát meg kell becsülni. Feltehetjük a kérdést, hogy egy mezőgazdasági államban miért nem a mezőgazdasági oktatás van legjobban megszervezve. Iparigazolványt csak az kaphat, aki ipariskolát végzett, miért nincs a mezőgazdasági népiskola végbizonyítványának is hasonló súlya. Ezért kell a földreformnál és az adókedvezménynél a mezőgazd. végbizonyítványoknak

előnyt biztosítani. Országunkban a mezőg. munkát kell megtanítani, megszereltetni és megbecsülni.

5. A felügyelet és adminisztráció egyszerűsítése és megkönnyítése szempontjából minden Tankerületi kir. Főigazgatósághoz osztassék be egy gazdasági szaktanító, aki a tankerületben lévő mezőgazdasági népiskolák referense és felügyelője legyen.

6. A mezőgazdasági népiskolát meg kell hagyni a maga kikristályosodott formájában, ne házasítsuk azt össze más természetű iskolatípussal, mert csak úgy érheti el nagyon nehéz, de legnemesebb célkitűzését, hogy a szegény ember gyermekeit ne a nyomoruság tanítsa meg, hanem megtanítja a mezőg. népiskola oly jól és becsületesen dolgozni, hogy azok nyomoruságba ne jussanak.

Debrecen.

Kurdy Sándor.

(Kurdy Sándor jelen cikke kapcsolódik a közgyűlésünkön hallott igen érdemes előadásához. Mindnyájunkat közletről és életbevágóan érint mindkettőnek témája s kívánatos volna, ha minél bősebb hozzászólással igyekeznénk elősegíteni a kérdések körüli kikristályosodást. Szerk.)

„A gyakorlati főzés tankönyve”

Főzés közben gyakran gondoltam arra, hogy az egyes tápanyagok vajon milyen átalakuláson mennek át a gyúrással, főzéssel, lehűtéssel stb.? Ezeknek a folyamatoknak egyrésze ugyan közismert, a legtöbb azonban titok maradt napjainkig. Gyakran kutattam olyan könyvek után árjegyzékekben, üzletekben, könyvtárakban, amelyek konyhákémiai, vegyszeti magyarázatokat nyújtanak és megismertetnek a korszerű táplálkozástannal — de bizony kevés eredménnyel.

A gyakorlati főzés tankönyve nagyszerűen pótolja ezeket a hiányokat. A munka a Prohászka utcai Háztartási Továbbképző III. évfolyama részére készült. Írója Kolmanné Iemhényi Dávid Andrea. Száz ebéd keretében 600 étel elkészítését tárgyalja. Olvasására önkénytelenül eszünkbe jutnak azok a receptek, amelyek azt tanácsolják, hogy: „Végül elé 20 tojást és keverd el egy kiló vajjal teljes egy óráig.” Hol vagyunk ma ettől!? Ez a könyv *elméleti* magyarázatokat nyújt és erősen alkalmazkodik a mai tudományos felfogáshoz. Célja, amint

mondja, a leányokat a családi életbe vissza vezetni, segítséget nyújtani a családjukat szerető, gyermekeikért aggódó háziasszonyoknak és megkönnyíteni a *gyakorlati* főzés-oktatással foglalkozó tanártársak működését. A könyv a mi iskoláinknál is kítűnően használható. Minden ebéd főzést elmélet előz meg szükségszerűleg. Benne vannak az életvegytani és tápanyagismereti alapfogalmak, a táplálkozás folyamatának ismertetése és a különböző konyhatechnikai eljárások. Az élelmiszer ismeret bármennyire tudott dolog minálunk, mégis mindig valami újat találunk benne. A dietás eljárások szakszerű magyarázatokkal vannak ellátva, úgy, hogy helyességük rögtön kézzelfogható. Külön fejezetet szentel magának a konyfának, mert elgondolása szerint ne legyen robot hely, hanem célszerű és barátságos „Wohnküche”. Érdekes megfigyelni a gyakorlati tanácsok tömegét. A berántott ételt fedő nélkül főzzük, mert a könnyű fajsúlyú zsír fölfelé törekszik és a leves színe kifut. A rántás készítésére egy egész oldalt szentel. Figyelme kiterjed a

nagy jódtartalmú, de sokak által lenézett hagymára is. A zsírban csak fornyasszuk a hagymát — mondja — mert ez szétesik, nem okoz gyomorfájást. Megkíméljük a gyomorfájást a fölösleges munkától. Vízben a paprika piros, a petrezselyem zöld festőanyaga nem oldódik, ezért nem tesszük közvetlenül az ételbe. Erdélyben a hagyma nem csípős, hanem édes ízű és a juhhúsnak semmi szaga sincs. Áldott jó erdélyi föld, neked köszönhetjük! És neked köszönhetjük azt a 600 ízes étel és gyümölcs elkészítési módot, amelyet a könyvben találhatunk, mert írójuk erdélyi asszony, aki az ízek zamatát a havasi málnától és szamócatól, — szintiszta nyelvezetét, szorgalmát és kitartását pedig az erdélyi székely nagyasszonyoktól tanulta.

Mi tőle tanulhatunk sokat és nagy tudását kitűnően értékesíthetjük *gyakorlati* háztartási tanfolyamainkon, mert az új tanterv alapján egy iskolánál sem hiányozhat a háztartási felszerelés. Gyűlésünk után meg is van minden reményünk erre, mert hallottuk, hogy a pénz oda fog menni, ahol arra tényleg szükség van. Erre pedig óriási szükség van, mert amint pld. a közelmúltban sajnálatosan láttuk, a szülők tétováztak, hogy hová írassák be gyermeküket. Nagyrészt nem voltak tisztában a kétféle iskola céljával, sem azzal, hogy elvégzésük után mit nyerhetnek. Érdeklődésükre nagyon sok eltanácsolások és elhajlások történtek. Nem eshetne ez meg, ha pl. iskoláink mind elvolnának látva megfelelő háztartási felszereléssel és a háztartási ismeretek tanítása nemcsak száraz

elmélettel történe. A lányok a gyakorlati konyhán kedvet kapnának a főzésre és vele együtt az iskola látogatására. Ezt a munkakedvet otthonukba is elvinnék s az édesanyját is megnyernék az iskolának. Ennek a rokonszenvnek az elmélyítésére (avagy felébresztésére) rendszeresíteni kellene az iskolán kívüli népművelési előadás sorozatokat. Az asszonyok rendkívül hálásak úgy a háztartási, mint az egészségügyi, kertészeti előadásokért. Különösen a főzéssel összefüggő tanácsokat köszönik igen hálásan. Megfigyeltem, hogy a legérdekesebb beállítású történelmi, vagy helyi vonatkozású földrajzi ismertetések sem kötötték le úgy érdeklődésüket, mint a munkakörükbe vágó magyarázatok.

A Prohászka-utcai Háztartási Továbbképző III. évfolyamára tanítónőket és érettségizett leányokat is felvesznek. Céljuk az, hogy német mintára, mint háztartási akadémia működjenek. Ilyen háztartási akadémia kell lenni a mi kecskeméti szaktanítónő-képzőknek is. Ezt azonban csak akkor érheti el, ha csak olyan tanítónők kerülnek kötelekbe, akiknek rátermettségük van a háziasszonyi munkára, hogy ne legyen a lányokkal való foglalkozás csupán háztartási óraleadás, hanem élet, friss vér és munka, — produktum. Ebben dr. Kolmanné könyve óriási segítségünkre lehet. Szerkesztő úr felkérésére a legszívesebben igyekeztem ismertetni a munkát. Minden kolleganómnak melegen ajánlhatom, hogy szerezze meg karácsonyi ajándéknak — saját magának.

Moson,

Obi:igerné Czirmes Irén.

Szakszerű, gondos munkát végez a II. számú gazdasági népiskola*

Kiss József tankerületi főigazgató látogatást tett az iskolában — Mindenfelé a legnagyobb rend és tisztaság

Csütörtökön délelőtt a szokásos iskolai látogatások során Kiss József tankerületi főigazgató a Kishegyesi-úton levő II. sz. gazdasági népiskolában tett látogatást. Féltenkettő táján érkezett meg Kurdy Sándor igazgató kíséretében, aki kalauzolta őt a különféle munkálatok megtekintésénél.

Utunk legelőször az őszi termények betakarítási munkálataihoz vezet. Ezt az I. osztályos leányok végzik. Most éppen a földből kiszedett szép

piros céklákat tisztítják meg leveleitől. Serényen folyik a munka, csak úgy hullanak lefele a zöld levelek. De arról is meggyőződhet a főigazgató, hogy tudják is mit csinálnak. Kérdésére a legkisebb leány a legtermészetesebb hangon ad felvilágosítást arra vonatkozólag, hogy mit lehet a céklából készíteni és hogyan, ami azt bizonyítja, hogy vezetjük, dr. Csicsákné és Nagy Mariska már ezalatt a rövid idő alatt is sok ismerettel gazdagította őket, amióta az idej tanítás megkezdődött.

* (A „Debreceni Ujság—Hajdúföld” nyomán.)

Közvetlenül mellettünk végzi az I. fiú osztály a kerti szántást Alexy Pál vezetésével. Nagy figyelemmel kísérik a keskeny kerti ekét és vigyáznak, hogy egyenesen sorakozzanak egymás mellé a barázdák. Kissé távolabb a II. osztályos lányok ős hagyma és salátadugdosással foglalatostkodnak dr. Horváthné és Molnár Mária felügyelete alatt. Tőlük tudjuk azt is, hogy azért maradt most későbbre ez a munka, mint máskor, mert a paradicsom, melynek helyén most a dugványozás folyik, később ért be.

A gyümölcsösben a II. osztályos fiúk az őszi gyümölcsfagondozással foglalatostkodnak. Most éppen ragacsos papírgyűrűt csavarnak a fák törzsére a kártevő rovarok elleni védekezés céljából. Egy másik csoport a szőlőt fedi el. Itt Molnár Sándor adja meg a szakszerű utasításokat.

Ezután az egyik tanterembe látogat be Kiss József főigazgató. Itt a harmadikos leányok Lévay Irénke vezetésével felsőruhavarrási tanfolyamon vesznek részt. A főigazgató melegen elbeszélget ezekkel a már nagyoknak mondható leányokkal. Érdeklődik a körülményeik iránt. Megtudjuk, hogy akivel most éppen beszélget, kitűnő eredménnyel végezte el az elemi iskola osztályait, csak anyagi körülményeik miatt nem ment középiskolába. Azért örömmel jár ide, mert sok olyan dolgot tanul, aminek majd hasznát veheti és máshol nem tanítanak. Jó gazdaasszonyokat nevelnek belőlük. Be is mutatják nagyszerű háztartási felszerelésüket is. A kamrában sok télire eltett gyümölcsöt találunk, melyek között van olyan is, amelyik 15 évvel ezelőtől került üvegbe és azóta sem romlott el. A zsiros bödön azonban üres, de a malac már hízik, és lisztes zsákokat sem látunk sehol, de ott van a magtárban a 81 kg. fajsúlyú szép buza.

A tisztán kezelt, modern magtárépületben a tavaszi vetőmag és különféle takarmányőrlemények foglalnak helyet.

Ezután a tanyaépülethez kocsikázunk el. Itt is rend és tisztaság uralkodik mindenfelé. A III. osztályos fiúk éppen tengeritörésből térnek vissza. Itt Bertók József osztogatja utasításait. Nagy igyekezettel dobálják székérre a megtisztított kukoricacsöveket. Az előbbi nagy csomó hamarosan eltűnik a földről. Hiába, sok kéz sokat tesz, még ha kicsi is!

A látogatás ezzel be is fejeződik. Visszafelé jövet alkalmunk nyílik Kiss József főigazgatót

megkérdezni a látottak felől. Mind az elméleti, mind pedig a gyakorlati oktatásról a legnagyobb elismeréssel szól. Hosszú idő alatt szerzett tapasztalatai alapján állíthatja, hogy ez az iskola vezető helyen áll kerületének hasonló iskolái között. Ez az eredmény köszönhető elsősorban a városnak, mely készséggel bocsátja az iskola rendelkezéseire a szükséges anyagiakat. Most az őszi folyamán is több háztartási oktatást lehet majd végezni, úgyhogy a növendékek valóságos gazdaasszonyként fogják majd elhagyni az iskolát. Az építkezés tervrajzát is megtekintette a főigazgató és helyeselte azt. Nem szabad szótlanul elhaladnunk az iskola tanterői mellett sem, mert bizony a szép eredmény elérésében nagy részük van nekik. A látottak alapján bátran mondhatjuk, hogy Kurdy Sándor igazgatóval az élén szeretettel, odaadással végzik hivatásukat a nép szegényebb sorsú gyermekei között. Kísérje áldás munkáikat.

Érdekes kérdések

1. *Pótolható-e az eke más talajművelő eszközzel az őszi mélyszántásnál?*
2. *Mennyiben érdeklő a gyakorlati gazdát Ch. Darwin tudományos munkássága?*
3. *Mennyi vizet kíván a juh?*
4. *Mikor lesz a kacsozó tolla olyan, mint a gácséré?*

A feleleteket november hó 15-ig kérjük megküldeni.

1940. október havi kérdéseink megfejtése:

1. A kukorica érésének biztosítására többféle eljárás használatos. Ezeket legutóbb a Köztelek f. évi 38. számában ismertette Kerpely Antal dr. — Ajánlható a kellően nem érett csöví kukoricának szárral együtt való kivágása és kupokban, szalmával letakarva történő utánértelese kb. 3 hónapig, amikor letörhető lesz.

2. Amerikai nagy üzemekben a szárazastól levágott kukoricacsöveket gépekkel azonnal lemorzsolatják.

3. A tökhús etetése, mint a fagyos répáé, kedvezőtlenül hat a tejhozamra.

4. A levágott fejű tyúk és kacska tud hangot adni, mert van alsó (éneklő, hangadó) gégeje (larynx cantalis v. syrinx.)

Érkezett 9 megfejtés.

Helyesen fejtette meg kettő.

Jutalmat kap Risztánovics István gazd. tanár Budapest, VIII. Üllői út 107. III.

Megfejtések Balatoni Béla kartárshoz Székesfehérvár küldendő.

Szőlészeti és borászati kérdések

3. Ezért állapítják meg a fenti törvény és a későbbi kormányrendeletek azt, hogy mely vidéken milyen csemegefajtát termeljünk, hogy ezzel biztosítsa a legkorábban érő fajtától a legkésőbbben érőkig az exportlehetőséget. Természetes azonban az is, hogy a csemegezőlő termelésünk nem mehet rovására a bortermelésünknek, csak addig telepítsünk tehát csemegezőlőt, amíg a belső fogyasztás emelése mellett, export útján értékesíteni tudunk, s a bor termelés és értékesítés is biztosítva van. Sokan lesznek ugyanis, akik a konjunkturális lehetőségek láttán felbuzdulnak s ha a fenti törvényben a kormány ennek határt nem szabott volna, túlméreteznék csemegezőlő termelésünket. Érezhető oka volt ennek az is, hogy hosszú időn keresztül és főként a gazdasági elszigeteltségünk miatt borainkat kellőképpen értékesíteni nem tudtuk. Ezért termelődött ki a ma közismert borpropaganda, mely azt is igyekszik elérni, hogy a belső fogyasztás is nagyobb legyen úgy borbán, mint csemegezőlőben. Csemege szőlőink közül a fenti törvény további rendelkezésig az egész országra nézve telepíthetőnek engedélyezte: a Csabagyöngyét, Szőlőkertekkirálynőjét (nem szőlőkertek!) piros és fehér Chasselast (nem csaszlát!) Chasselas Tokaj angevinet, Sicilii chasselas, Cegléd szépet, Passatutti, Musk. Mathiás Jánosné. Candia muskotályt, Hamburgi muskotályt, Itáliát, Kecskecsű fajtákat, Erzsébet királyné emlékét. Afus alit (Datolya szőlő) és Izsáki szárfehéret csak az alföldön. Ezek közül a Chasselas Tokaj angevine, Cegléd szépe, Muscat Mathiász Jánosné piros fajták, Hamburgi muskotály kék s a többiek fehér fajták. Mindezek úgy vannak összeválogatva, hogy fehérben, pirosban legyen korai közép és késő érésű fajta. Azonkívül nagy része különösen a késő érésű fajták exportképesek. Mindegyiknek van sok jó tulajdonsága, de vannak ezek között is, amelyeknek bőven van hátránya is. Így pl. a szőlőkertek királynője, a hamburgi muskotály könnyen rothad, bár az utóbbi szerény nézetem szerint íze, zamatra, illatra, külső habitusra a legelső helyet foglalja el. A kecskecsűsök közül a kék a legtöbb előnnyel rendelkezik, de mindhárom fajtájának az nagy hátránya, hogy még szálvesszőzéssel is keveset terem. Leginkább lugassal szorítható termésre, de akkor meg az amúgyis késő érési

idejét még későbbre toljuk ki. Külön ki kell emelnem az Erzsébet királyné emlékét és az Afus alit. Mindkettő későn érő fajta és nagyon sok közös vonással rendelkeznek. Igaz, hogy az Afus ali hazájában Bulgáriában egészen más jellemző tulajdonságokkal rendelkezik; (fürtje lényegesen nagyobb, bogyói hosszabbak, nagyobbak, íze a hazánkban termővel, csak kis mértékben egyezik, sokkal több cukrot tartalmaz, hűjja vastagabb, stb.) ott azonban egy felbecsülhetetlen előnye van minden másfajtaival szemben, az abszolút exportképessége. Hazánkban még kipróbálva nincs, aklimatizálódása nem fejlődött be, de a magam részéről nem is ajánlom telepítésre, mert tudunk kiválogatni a már bevált fajták közül olyanokat amelyek exportunkat jobban biztosítják, pl. a fehér fajták közül eddig elhanyagolt Candia muskotály. Nem olyan intenzív a muskotály jellege, hogy amiatt kellene elhanyagolni. Vannak ugyanis, akik ezt nem vállalják. De hazánkban tökéletesen helyettesíti a ma már eléggé kitenyészett Erzsébet királyné emléke. — Ha azonban konzervatívak akarunk maradni, akkor joggal elmondhatjuk, hogy a sok fajta közül Chasselások, vagy ahogy magyarul hívjuk őket a gyöngyszőlők viszik el a pálmát. Ezeknek csak az a hátránya, hogy korai érésük mellett nem teljesen exportképesek. Bár a Chasselas Tokaj angevine és a Passatutti, mely ezeknek egyik leszármazottja erre is alkalmas. Erről azonnal meggyőződhetünk, ha egy jókarban tartott s homokon telepített csemegezőlőt megvizsgálunk. Itt ugyanis azt látjuk, hogy a Csabagyöngye, piros és fehér Chasselások, passatutti és a későn érő fajták közül a kecskecsűsök díszlenek legjobban, míg az Afus ali, az Erzsébet királyné emléke csak nehezen s több idő múlva éri el termőerejét. A csemegezőlők tárgyalásánál meg kell emlékeznem Mathiász Jánosnéról, ki a ma annyira divatos csemege szőlőfajtáknak az előállítója volt. Kétségtelen, csemegezőlőtermelésünk új alapokra fektetése és megkedveltése tekintetében nagy érdemeket szerzett. Irányt mutatott kiváló fajták előállítására s Ő maga is sok fajtát teremtett. Telepét halála után átvette az állam és ma már nagy vonalakban tisztán látjuk azt, hogy az általa előállított fajták közül megfelelő körülmények közül sok értékes van, fajtáinak nagy része azonban csak kísérleti célokat szolgál.

Tekintettel arra, hogy előadásom lényegeként az aktuális, illetve a szőlő és borgazdálkodásban az újítások tárgyalása jelöltetett meg, főként ezekre terjeszkedem ki. Az eddigiekén kívül az 1938. évi XXX. törvénycikkben találunk ilyeneket, ez a törvény a hegyközségekről, valamint a szőlő és gyümölcs-gazdálkodásról szól.

De mielőtt áttérnék ennek részleteire, meg kell még emlékeznem két dologról; a szőlőgazdálkodásban kellő súlyt nem nyert porbujtásról, melyet ugyan régen alkalmaznak, de mint értékes szaporítási mód még sem terjed el. Méltóztatnak tudni, a bujtásnak több módja van, ezek között a porbujtás. Lényege az, hogy az egy éves anyavesszőt nem vágjuk le az anyatókéről, hanem az izkőzőket megropogtatva 15—20 cm. mélyen ásott gödörbe lehúzzuk úgy, hogy legfeljebb két világos rügy a föld felszíne fölött maradjon. Az így elkészített bujtás táplálkozik az anyatókéről, de az epidermis megrepedezés folytán a talajban maga is gyökeret ver. Két felbecsülhetetlen előnye van: 1. a bujtás évében rendszerint már szép termést hoz és az ideikhez hasonló években termésnövekedést biztosít. Ez különösen előnyös lehet akkor, mikor kedvezőtlen körülmények miatt kevés termésre számíthatunk. 2. A bujtás évében tökéletesen meggyökeresedik s így a jó táperőben lévő talajban rendszerint I. osztályú gyökeres vesszővel rendelkezik. Nem szabad azonban elhallgatnom a tényleg fennálló hátrányait sem és pedig ha a porbujtást rendszerre tesszük, az az anyatókét erősen megviseli, de a talaj táperőjét is jobban igénybe veszi, hiszen ugyanazon a tenyészterületen felével több töke van, mint egyébként lenne. Igaz, hogy ez ellen tervszerű beosztással a kellő védekezés megvan, egyrészt a bőséges trágyázás, másrészt az, hogy ugyanazon tőkéről minden évben nem szabad porbujtást készíteni. A porbujtásnak az eddig alkalmazásban lévő szaporítási módokkal szemben az a nagy előnye, hogy lényegesen kevesebb költséggel egy év alatt a homokon is a legkiválóbb gyökeres vesszőt tudja előállítani. — A homokon ugyanis a síma vesszők gyökereztetése nehéz probléma, a talaj jó táperőben tartása illetve az ilyenek kiválasztása, mert ezekben rendszerint bőséges a pajor s a már jól meggyökeresedett vesszőt is tönkreteszi. Igaz, hogy ez a porbujtásnál is előfordul, de lényegesen kevesebb a százalék.

Említést kell még tennem egy újnak minősített szőlőbetegségről, a feketebélúségről. Erdély

László foglalkozik 1939-ben megjelent könyvében a betegséggel s azt súlyosnak, veszedelmesnek mondja, még a filokszéránál is nagyobboknak. Barra dr. a kísérleti állomás tisztviselője Erdély állításait részben megcáfolja, részben a kellő értékére szállítja le s ezért vele részletesen nem is foglalkozom.

A hegyközségi törvényben három újítás van. Először a hegyközségek kényszerű megalakítása. Eddig ha valahol a hegyközség nem volt életképes, — mert a magyar mentalitás szerint minek fizessünk előre, előbb lássuk mit tesznek — nem volt kötelező a hegyközség fenntartása. Ma a törvény 3 §-ának 2. bekezdése szerint a törvényhatóság első tisztviselője hivatalból alakítja meg ilyen esetben. Bár nem működés esetén egy évre felfüggeszthető, de ennek az időnek lejártá után egy hónapon belül ismét megalakítandó, vagy hivatalból alakítják meg. A második újítás a telepítési tilalom 3 évre, mely további három évre meghosszabbítható a szükséghez képest. A tilalmi idő alatt évi 2000 hold telepíthető országos viszonylatban és a Földművelésügyi Miniszter engedélyével. A tilalmi idő után is csak engedéllyel történhetik telepítés az engedélyezett fajtákkal. De mint visszasságot megemlítem, hogy a legalább 20 %-os hiány pótlását felújításnak nevezi a végrehajtási utasítás, itt tehát a telepítési tilalom s a felújítás fogalma között kibúvók vannak. A harmadik újítás s talán a legüdvösebb a direkttermő fajták kötelező átoltása illetve ennek elmulasztása esetén a kényszerű kivágás: legkésőbb 1941. XII. hó 31-ig. Direkttermők: Delaware, Izabella, Noah, Othello, Százszoros, Triumph, Elwira, Jaquez, Herbemont, Jork Madeira, stb. Ezek közül egyenlőre az Othello kiirtása, illetve átoltása nem kötelező. Ezt csak mint jó színanyagú, tehát festő szőlőként hagyta meg a törvény. Ezen intézkedésnek is nemzetgazdasági célja van, mert a direkttermők a magyar bor jó hírnevét erősen veszélyeztették. Sokan azért telepítették szívesen, mert egyik-másik pl. a Noah a peronosporával szemben ellenálló s emellett elég erős bort terem. Az az elterjedt jellemzés, hogy mérgező hatásuk a szervezetre, nincs bizonyítva.

Van még a törvénynek egy üdvös intézkedése, nevezetesen az egy betegségek, illetve kártevők elleni kötelező védekezés előírása. — Sürgős szükség esetén a hegyközségi tanács, illetve közgyűlés is elhatározhatja kötelező védekezés bevezetését.

Borászat. Szőlő- és borgazdaságunk második ága a borászat hasonlóképen nagy nemzetgazda-

sági jelentőségű. Mint a csemegeszőlő termelésnél, a borok előállításánál is az export a főszempont. Borainknak minőségi tételei nyerne jelentős szerepet, ezért fontos a fajták kijelölése, mert csak a versenyen kívüli borfajták, az állandó minőségűek s a megközelítően állandó mennyiség jöhet számításba exportunknál. Ezért vált kötelezővé a direkttermők kiirtása. Az ezeken felüli mennyiség a borpárlat, ipari szesz, belső fogyasztás céljait szolgálja. Nemcsak az exportra termelés, hanem a belső fogyasztás emelése céljából is fontos a borpropaganda működése. Mert nem igaz az, hogy a részegeskedésre szoktatja nyilvánosan az embereket, hanem igenis a felvilágosító munkával nemcsak

nemzetgazdasági célokat szolgál, hanem sokszor egészségügyeket is. Néhány adattal megvilágítom borászatunk fontosságát. Borkivitelünk 1910-ben 960,000 q volt, de behoztunk 303,000 q-t. A megcsonkítás alatt, mivel hallgatólagos gazdasági blokádnak álltunk, kivitelünk erősen és fokozatosan csökkent. Bár a termésmennyiségek aránylag nem sokkal maradtak el a Nagy-Magyarországinál, mégis 1925-ben már csak 25,000 q-t exportáltunk s behoztunk 2300 q-t. Azóta a krízisen átestünk, a földművelésügyi kormány intervenciók vásárlásai a nivót tartják s így a szőlősgazdák helyzete a mélypontról elmozdult, reméljük, a jobb jövő felé.
(Folyt. köv.)

H I R E K

— **Búcsúzó!** Miután a gazdasági szaktanács országos egyesületének október 12.-i közgyűlésén nem minden tag volt jelen, szükségesnek tartom, hogy ezen kartársaimnak is tudomására hozom az elnökségről való lemondásomat azért, hogy ügyeikkel most már Kurdy Sándor orsz. egyes. alelnök úrhoz Debrecen méltóztassák fordulni. Legyen szabad még egyszer minden tagtársnak innen istenhozzátot mondani és maradtam, Szekszárd 1940 október hó 13 án kartársi tisztelettel: Pigniczky Ferenc.

— **A mezőgazdasági és a nyolcosztályos népiskolák** benépesítése körül több panasz hangzott el. E panaszok megszüntetésére és a szükség esetén való orvoslásra a VKM ur az alábbi rendeletet intézte a tankerületi kir. Főigazgatókhoz: 64050/1940 sz. Tárgy: a mezőgazdasági népiskolák benépesedése. Tudomásomra jutott, hogy egyes *túlbuzgó tanítók*, bizonyára saját kezdeményezésből, sokszor azonban állítólagos felsőbb utasításra hivatkozva, a tanulókat azzal a kijelentéssel bírják rá a mezőgazdasági népiskola elhagyására és a nyolcosztályos népiskolába való beiratkozásra, hogy a mezőgazdasági népiskola meg fog szűnni, illetve kevesebb képezést nyújt, mint a nyolcosztályos népiskola. Nyomatékosan felhívom Méltóságod figyelmét arra, hogy a mezőgazdasági népiskola iskolarendszerünknek *nélkülözhetetlen tagja* és a nyolcosztályú népiskola

felállításával nem válik feleslegessé, hanem ellenkezőleg, a nem kimondottan gazdagyermekeknek az utóbbiba való terelésével még közelebb fog jutni eredeti feladatának megvalósításához. Annak a fontos célnak érdekében, amely a mezőgazdasági népiskolát életre hívta, *fenntartani és továbbfejleszteni szándékozom a földműves rétegnek ezt a fontos iskoláját* és minden olyan kísérletet, amely a nemzet nagy áldozatkészségével létesített iskolafajt *a jelzett áldatlan versengéssel elsorvasztani igyekeznék, a legszigorúbban meg fogok torolni.* Gondoskodjék tehát Méltóságod a kir. tanfelügyelő útján arról, hogy a *tanítószék erről megfelelő módon tudomást szerezzen* és a nyolcosztályos népiskola kifejlesztésére irányuló jószándékú törekvéseit ne más iskolafaj rovására valósítsa meg, annál is inkább, mert a nyolcosztályos népiskolának sem érdeke, hogy a tanulók létszámának túlzott emelésével a tanítást elsekélyesítse. Gondoskodjék Méltóságod szülői értekezleten történő felvilágosítással arról, hogy gazdarétegek gyermekeiket elsősorban a mezőgazdasági népiskolába írassák be.

— **Áthelyezés.** Balatoni Bélát a vkm. Szentistvánról Székesfehérvárra helyezte át.

— **Uj beosztások.** A vkm. Dallos Kornélt Monorra, Kiss Gáspárt Szekszárdra, Balla Istvánt Hajdúszoboszlóra osztotta be szolgálattételre.

HIRDESSÜNK

A „MEZŐGAZDASÁGI
NÉPOKTATÁS”-BAN!

— **Aranykalászos gazdaavatás.** Acsongrádi téli gazdasági iskola és mezőgazdasági szaktanácsadó állomás az 1939–40. tanévben végzett növendékeit október hó 13-án avatla aranykalászos gazdákká igen díszes és tartalmas ünnepség keretében, melynek műsorszámait teljes egészében a végzett növendékek adták. Nagy sikert ért el az avatással kapcsolatos termelési versenykiállítás.

— **Rákos István †.** A magyar tanítóegyesületek egyetemes szövetségét pótolhatatlan veszteség érte Rákos István királyi tanácsos, a szövetség évtizedeken át volt elnökének halálával. Nevéhez fűződik a szövetség mai eredményekben gazdag működése. Október hó 8-án helyezték örök nyugalomra a Kerepesi temetőben.

— **Támogassuk a tanítói egyetemes gazdasági és szociális törekvéseket. Lépünk be mindnyájan az Eötvös-Alap Önszegélyző és Családjóléti Osztályába!**

— **A „Magyar Tanítók Lexikona”** Bene Lajos szerkesztésében ez év decemberében második kiadásban jelenik meg, kiegészítve a legújabb törvények és rendeletek ismertetésével. A lexikon második kiadásának bolti ára 20 pengő lesz. Akik a művet a szerkesztőnél (Budapest, VI. Hajós-u. 25 szám, Radó nyomda) 1940. év november 20-ig előjegyzik, 12 P-ért kaphatják meg s ezen összeget is havi 2 pengős részletekben fizethetik. A szerkesztő kéri azokat, akik a lexikon első kiadásában valami hiányosságot tapasztaltak, közölik vele, hogy azokat pótolja.

Kiadótulajdonos: Gazd. Szaktanítók Országos Egyesülete.
Előfizetési díj: Egy évre 8 — pengő. — Az előfizetési- és hirdetési díjak a Gazdasági Szaktanítók Orsz. Egyesülete főpénztárának Kisujszállásra az 54.135. csekkszámán küldendők. Megjelenik augusztus hó kivételével minden hó 1-én.

Szerkesztőség: Kiskunfélegyháza.

— Az egyesület tagjai a lapot tagdíjuk fejében kapják. —

Vesszősi József könyvnyomda Kiskunfélegyháza.
Nyomdáért felelős: Tóth Miklós üzemvezető 2778.

A szerkesztő postája

Abonyi továbbképző! Köszönet a szives áldozatért! Kivánságának készséggel tennénk eleget, de ismeretlenek előttünk a helyi adottságok, melyek nélkül csak teoretikus lenne a tanácsunk. Tessék az abonyi mezőgazdasági népiskolához fordulni e kérdéssel és ott — meggyőződésünk szerint — teljes útbaigazítást kap.

Szolnok! Az iskolák ismertetését folytatjuk. Kérjük a kéziratot a közölni kívánt képekkel együtt november 20-áig a szerkesztőséghez.

Cikkírók! Kérjük az igen tisztelt munkatársainkat, hogy írásaikat lehetőleg gépen, de mindenesetre olvashatóan írva küldjék, mert előfordul, hogy csak átmásolva kerülhetnek nyomdába.

A. Gy. Esztergom! A kérdés teljesen lokális jellegű és kitételeivel árthat a helyi-, de a közügynek is, mert abból egy kis rosszindulattal árthatalmas kigyót lehet formálni. Talán átdolgozva, mint általános elvet lehetne felállítani a jövőre vonatkoztatva. A közléstől jót nem várunk, mert dezavualnánk kényes helyeket és eddig felállított elveket. (L. mai számunk vezércikkét.)

P! 1. Az „Érdekes kérdések” rovatát Balatoni Béla vezeti és azt hiszem szívesen venné, ha a nőket érdeklő kérdések fellevevéhez segítségére lennének, de véleményünk szerint örülne a rovatvezető, ha ötletes és hasznos kérdéseket juttatnának hozzá a helyes megfejtéssel együtt bármilyen oldalról. A kivánság mindenesetre helytálló és azzal tessék oda (Székesfehérvár) fordulni. **2.** A kis parok elűtő szineződéssel igen kedvesek.

Radikális! A szerk. évi jelentését nem közöljük a lapban, mert annak tartalma „belügy”-nek minősül s már a múlt évinek közlése is visszahatást keltett, pedig az szelídebb volt. A magunk vetését — magunk aratjuk; minden közület annyit produkál, amennyire képes; de még mást is mondhatnánk!! Reméljük!

Volt óraadók! Az óraadói szolgálatnak 3 éven felüli ideje a *fizetés szempontjából* nyer beszámítást, míg a nyugdíj szempontjából a teljes szolgálatban eltöltött idő. Kimerítő és pontos adatokat Kurdy Sándor alelnökhöz kell küldeni a közgyűlés határozata értelmében.