

309.191

Augustine Bile-Dorras Fern:
Ar edition / fermentive

809191

AZ
ÉDESKÖMÉNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC

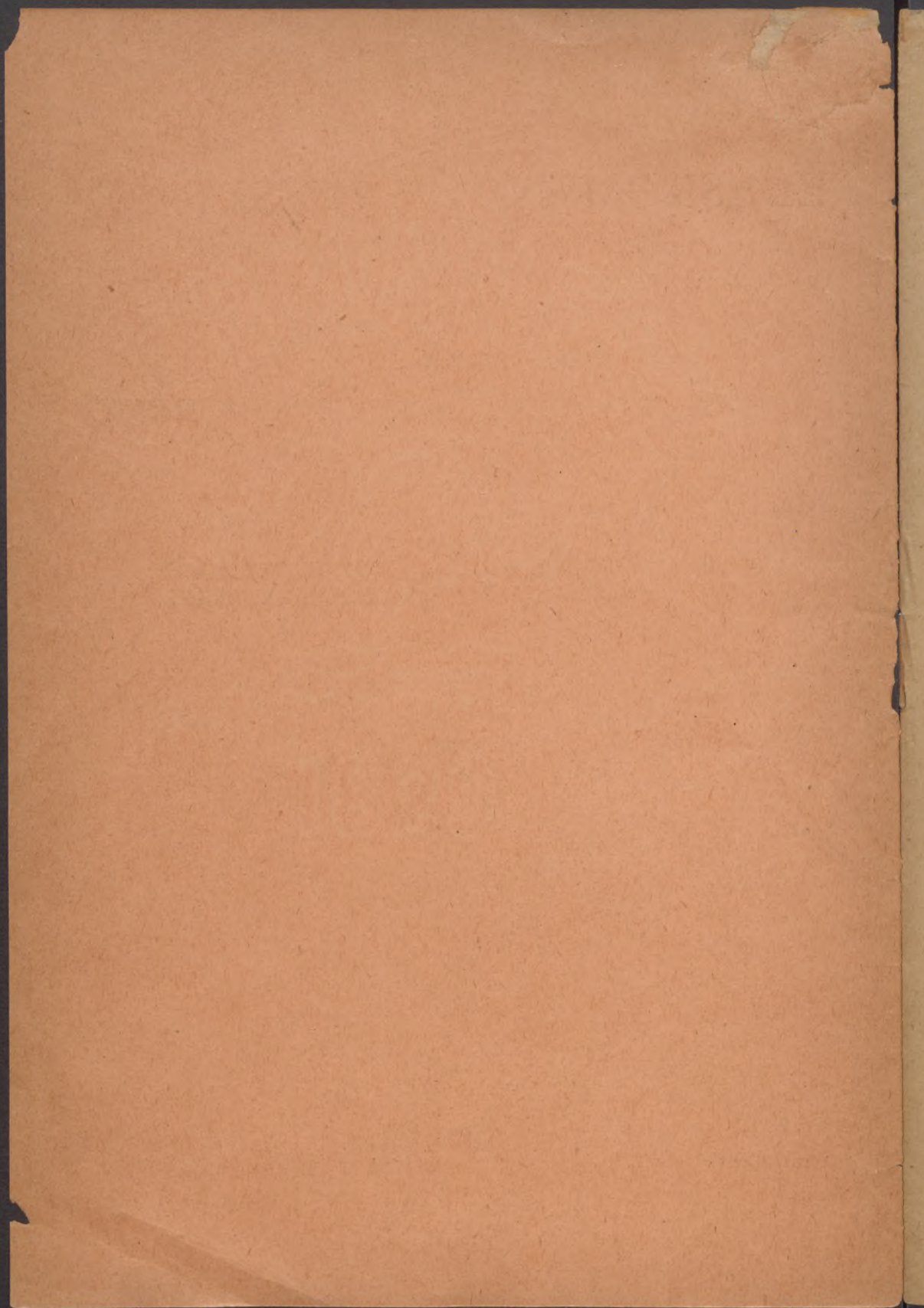
KIADJA A FÖLDMÍVELEÉSÜGYI MINISZTERIUM
GYÓGYNÖVÉNY- ÉS PAPRIKA-KIRENDELTSÉGE



BUDAPEST

"PÁTRIA" IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1920



AZ
ÉDESKÖMÉNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC

KIADJA A FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISZTERIUM
GYÓGYNÖVÉNY- ÉS PAPRIKA-KIRENDELTSÉGE



BUDAPEST

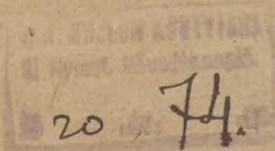
"PÁTRIA" IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

1920

~~Dec.~~
~~406~~



309 191



Az édeskömény termesztése.

Az édeskömény hazája a Földközi-tenger környéke, sok helyen azonban, ahol termelték elvadult, így nálunk és Északamerikában is. Terméseit többféle célra használják, így gyógyszerül, teakeverékek, szemvizek, illatos tinktúrák, párlatok és szörpök készítésénél. Nagy mennyiségekben használják ezen kívül illóolaj- és likörgyártáshoz. Helyenkint, így Tirolban, Svájcban és Bajorországban mint kedvelt konyhafűszert kenyérbe, süteménybe teszik. Nálunk leveleit és hajtásait főzelék gyanánt eszik. Ezen széleskörű alkalmazása miatt nagyban termelik: • Németországban (Szászországban és Thüringiában), Olaszországban (Apuliában), Galiciában, Romániában, Görögországban, Délfranciaországban, ezenkívül még sok helyen és kisebb mértékben hazánkban is. Németország egymaga évenként átlag 5000 q-át termel. A kereskedelemben vagy 12 fajta van. Ezek nagyságban és színben egymástól különböznek, de sokszor többé-kevésbé eltérő illatuk is van, mivel az egyes országokban némileg eltérő fajtákat vagy alakokat termelnek. A leggyakoribb kereskedelmi fajták a német, pugliai, macedoniai, galiciai és római édeskömény. Ez utóbbi növényét némelyek külön fajnak tartják és *Foeniculum dulce* Dl.-nak nevezik, valószínű azonban, hogy ez csak egy fajtája a *F. capillaceum* Gilib.-nek. Termelése, mezőgazdaságilag könnyen eszközölhető, amennyiben különösebb kézi munkát nem kíván, hanem gépek segítségével is vethető, megmunkálható és aratható. Mielőtt azonban nagyban termeljük, biztosítsunk az árú részére megfelelő átvevőt. Egyes években megtörténik, hogy az édeskömény beporzása és magkötése tökéletlen és ezért termést nem fejleszt. De ilyenkor rendszerint a következő évben kapunk igen dús hozamot. A köményt illóolajtartalma miatt használják, amely a termésfalban levő járatokban van. Illóolajból 2—6%-ot tartalmaz, a jófajtákban legalább 4—4½% olajnak kell lenni. Az illóolaj lepárlása után visszamaradó rész 14—22% fehérjét és 12—18% zsírt tartalmaz és ezért takar-

mánynak kiválóan alkalmas. A kereskedelmi árút sokszor meghamisítják. Helyenként a tavaszi medvekaport (*Meum athamantiam* Jaqu.) gyűjtik, amely nálunk is az északi és keleti havasok legelőin szórványosan előfordul. Ennek az illata azonban más. Sokszor olyan terméseket kevernek közéje, amelyekből lepárlással vagy kivonással az illóolaj nagyrésztét már felhasználták. Ezeket természetesen vetésre nem használhatjuk fel, mert csirázásra képtelenek. Gyakran súlyszaporítás céljából kövecskéket, agyaggolyócskákat, földes részeket kevernek hozzá. Ezen utóbbiakat meglátjuk, ha a vizsgálandó próbát vízbe szórjuk, ilyenkor ezek lesüllyednek, míg az édeskömény fent úszik.

Az édesköményt az ernyősvirágúak családjába tartozó *Foeniculum capillaceum* Gilib. (*F. vulgare* Mill.) szolgáltatja.

Egy-két méter magas élő növény, amely azonban néha egyéves lesz. Gyökere 1—2 arasznyi hosszú, 1—2 ujjnyi vastag, kívül szürkés-barna, belül fehér. Szára sokszorosán elágazó, hengeres, kopasz, sötétzöld, kékesen hamvas, belül tömött. Levelei csav rosan vannak elhelyezve. Nagy hüvelyük és többszörösen összetett lemezük van. Az egyes levélkéik keskeny sallangalakúak és különböző irányba nyúlnak. Az összes ágak virágzatban végződnek. A virágzat összetett ernyő, amely rendszerint 10—13. ernyőcskéből van összetéve. Az ernyőcskéik 15 vagy több virágból vannak összetéve. Úgy a gallér, valamint a gallérka hiányzik. A kocsányka rövid. A magház hosszas tojásdad. A csészé helyén csak alacsony karimát látunk. A szíromlevelek sárgák és befelé csavarodottak. A porzók hosszabbak a szíromleveleknél. A bibeszál és bibe rövid, felálló.

A termés 6—10 mm hosszú és 2—3 mm vastag kettős kaszat, amely a kereskedelmi árúban nagyrészt a két résztermésre szétesett. Színe zöldes vagy sárgás-barna. Alakja hosszas-hengeres, alul és felül keskenyedő, kopasz, tetején rövid bibeszármaradványokkal. A kettős kaszat keresztmetszete majdnem kerek. Mindkét termésfélen öt sárga, erősen kiemelkedő borda van.

Éghajlat. A Földközi-tenger mellékéről származván, a melegebb éghajlatot és napos fekvést szereti.

Talaj. Legjobban szereti a mélyrétegű, jól megmunkált, nem túlságosan száraz, erőteljes vályogtalajt és homokos vegyületű vályogot.

Elővetemény. A friss trágyát nem szereti, de a jó erőben levő földet szereti, azért legcélszerűbb elővetemény gyanánt olyan kapás növényt választani, amelyet bőven trágyázhatunk.

Talajművelés. A bevetendő területet előző ősszel jó mélyen felszántjuk, kora tavasszal újból felszántjuk és megfogasoljuk.

Trágyázás. Csakis az előveteményt trágyázzuk meg, mivel a friss trágyától gyökerei barnafoltosak lesznek. Használhatunk istállótrágyát,



Az édeskömény.

Berg & Schmidt: Atlas der officinellen Pflanzen.

trágyalevet, szuperfoszfátot, chilisalétromot, mivel sok nitrogént fogyaszt és mint erősen fejlődő növény, a talajt nagyon kihasználja.

Vetés. Az édesköményt vagy magról, vagy palántázással termelhetjük.

Ősszel takarmányrozsszal együtt szokták vetni, a palántákat azután kellő távolságra megritkítjuk. Leginkább azonban kora tavasszal vetik 30—50 cm sortávolságra és 20—30 cm növénytávolságra.

Magszükséglet sorbavetésnél hektáronként 7—9 kg, kat. holdanként 4—5 kg, magyar holdanként 3—3½ kg; szóravetésnél hektáronként 10—18 kg, kat. holdanként 6—10 kg, magyar holdanként 4½—7½ kg.

Palántázás céljából a magvakat vagy ősszel, vagy kora tavasszal hidegágyba vetjük. A tavasszal vetett növényeket vagy júniusban ültetjük ki, vagy pedig augusztusban. Utóbbi esetben olyan földbe, amelyben jól trágyázott gabona, vagy korai burgonya volt. A palántákat 30—50 cm sortávolságban 20—30 cm-nyire ültetjük.

Ápolás. A földet az elgyomosodástól megóvjuk és ebből a célból a szóravetett köményt a szükség szerint gyomláljuk, a sorbavetettet pedig a száron keresztül kétszer, esetleg többször megkapáljuk. Kellő nagy sortávolság esetén a gyomlálást lókapával is végezhetjük.

Aratás. A kömény érése augusztusban kezdődik és késő őszig tart. Először a növények középső ernyői érlelik meg termésüket, azután a szélsők. Mivel az először megérett termések leperegnek, a köményt háromszor aratjuk, hogy veszteségünk ne legyen. Először augusztusban, majd szeptemberben ollóval vagy éles sarlóval levágjuk az érett ernyőket, októberben azután kapával vagy sarlóval levágjuk az egész növényt. Aratni mindig olyankor kell, ha a termések barnulni kezdenek. A learatott növényeket kékébe kötve felállítjuk és utóérésnek engedjük át, amíg megszáradnak, azután pedig kicsépelik. A cséplést gépekkel végezzük, vagy pedig a kékéket ponyvákra kitergetjük és botokkal kiverjük.

Feldolgozás. A kicsévelt anyagot szitálással, szeleléssel megtisztítjuk. Ilyenkor a kevésbé érett magvakat különválaszthatjuk és ezeket külön kezeljük, mivel kisebb értékű árút adnak. Ezután a magvakat szellős padláson kitergetjük, néhányszor átlapátoljuk és ha teljesen megszáradtak, zsákokba tölthetjük.

Hozam. Hektáronként 10—14 q, kat. holdanként 6—8 q, magyar holdanként 4½—6 q.

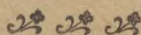
Egy métermázsza édesköményt nyerünk 7—10 áron, illetőleg 200—266 négyszögöln.

Ezt a mennyiséget a második évben kapjuk, az első évben ennek a felére, a harmadik évben háromnegyedére tehető a termés.

Emellett még 20—30 *q* szalmát kapunk, amelyet takarmánynak használhatunk.

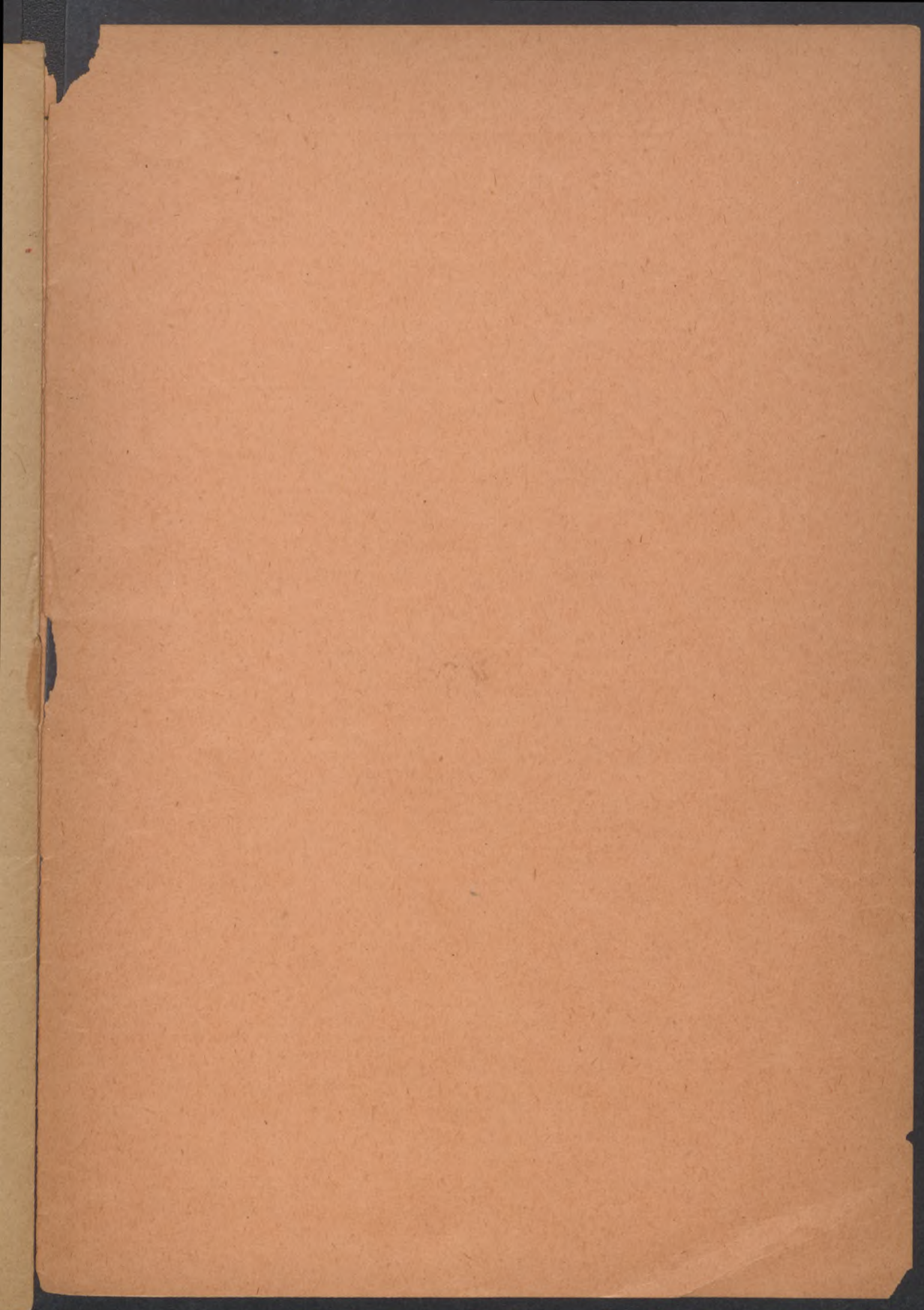
Kártevők. A gombák közül a *Plasmopara niea* (Ung), az *Erysiphe taurina* Lew és *Ascochyta foeniculina* Mac. Alp. támadják meg. Állati kártevői a cserebogár pajorja, a fecskefarkú pillangó (*Papilio Machaon* L.) hernyója, a *Boarnia selenaria* Hb., *Thrips vulgatissima* Heb., *Aphis capreae* Fb., *A. foeniculi* Pars, *A. cimtae* Koch és még mások. Amint fentebb említettük, néha megtörténik, hogy bizonyos évben nem hoz termést, aminek oka különböző körülményekben lehet.

Irodalom. Hayne: Darstellung und Beschreibung der in der Arzneikunde gebräuchlichen Gewächse. 1830. Jäger: Der Apothekergarten. 1859. Dr. Borsódy M.: Gyógynövények. 1890. Berg & Schmidt: Atlas der offizinellen Pflanzen. 1891—1892, II. kötet. Hartwich: Real-Enzykl. der ges. Pharm. V. köt. 405. old. Krafft: Pflanzenbaulehre. 1903. Péter: A gyógynövények termesztése. 190 . Péter: Milyen gyógynövényeket termesszen a kisgazda. 1909. Tschirch: Handbuch der Pharmakogn. II. kötet. 1194. old. Meyer: Arzneiplanzenkultur. 1916.





200784



MAGYAR GYÓGYNÖVÉNY R.-T.

BUDAPEST, VIII., BAROSS-UTCA 18.

**Mindenféle gyógynövényeket
állandóan veszünk és azohért a
legmagasabb árakat fizetjük.**

FŐCIKEINK:

Baccae juniperi	Boróka
Flores chamomillae	Széklővirág
Flores tiliae	Hársfavirág
Flores Sambuci	Bodzavirág
Folia Althaeae	Fehér mályvalevél
Folia Belladonnae	Nadragulyalevél
Folia Nicotianae	Beléndeklevél
Folia Malvae	Kerek mályvalevél
Folia Stramonii	Maszlaglevél
Herba Centauri	Ezerjófű
Radix Althaeae	Fehér mályvagököér
Radix Belladonnae	Nadragulyagököér
Rhizoma Calami	Kalmusgököér
Secale cornutum	Anyarozs
Semen Sinapis	Mustármag
Cantharides	Kőrisbogár
Persicorum	Barackmag stb.

Lehetőleg pontos, mintázott árajánlatokat kérünk!

