

13.359/g

Augusta Bela - Darro Fene
A longhaired female

13.359

A MAGYAR FÖLDMÍVELÉSÜGYI MINISZTERIUM FENNHATÓSÁGA ALATT ÁLLÓ
ORSZÁGOS MEZŐGAZDASÁGI NÖVÉNYTANI ÉS SZŐLÉSZETI INTÉZET

(Igazgató: DR. DEGEN ÁRPÁD)

GYÓGYNÖVÉNYKÍSÉRLETI ÁLLOMÁSÁNAK
(BUDAPEST, II., DEBRŐI-ÚT 15.) KIADVÁNYA

ÚTMUTATÁSOK GYÓGYNÖVÉNYEK TERMELÉSÉRE

9. SZÁM

A KONYHAKÖMÉNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

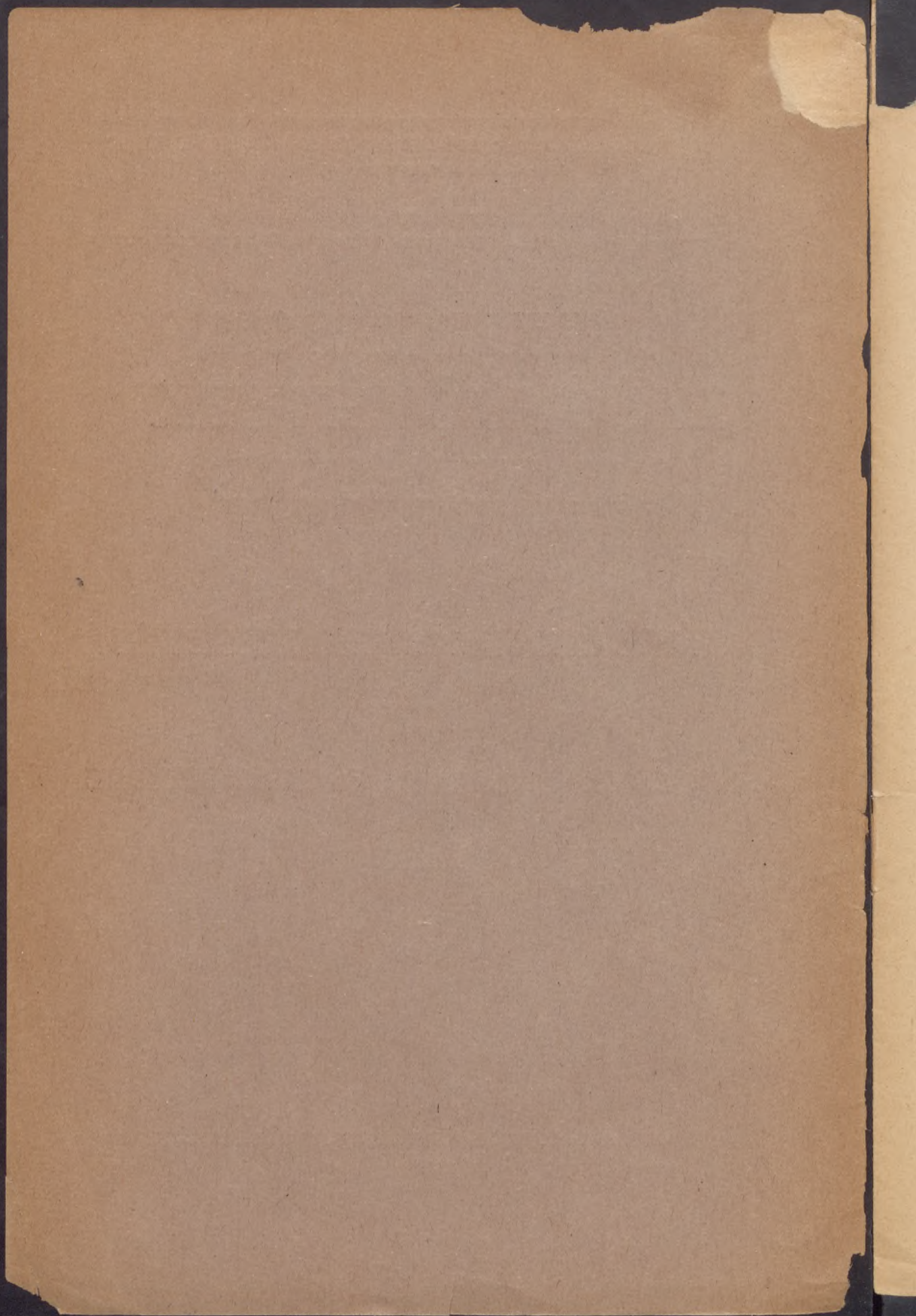
DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC



BUDAPEST

“PÁTRIA” IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI MŰINTÉZET

1919



ÚTMUTATÁSOK GYÓGYNÖVÉNYEK TERMELÉSÉRE

9. SZÁM

A KONYHAKÖMÉNY TERMESZTÉSE

ÍRTÁK

DR. AUGUSTIN BÉLA ÉS DR. DARVAS FERENC



BUDAPEST

“PÁTRIA” IRODALMI VÁLLALAT ÉS NYOMDAI MUINTÉZET

1919

A konyhakömény termesztése.

A konyhaköménynek a kereskedelemben jelentős szerepe van. Sokat használnak belőle gyógyszerül, de sokkal nagyobbak azok a mennyiségek, amelyet az illóolajgyárosok dolgoznak fel és amelyet likőrkészítésre, valamint a háztartásokban fűszer gyanánt fogyasztanak. Közép- és Északeurópában, valamint Ázsiában vadon is előfordul, azért sok helyen gyűjtik is ezen vad köményt, a kereskedelemben levő nagy mennyiségeket azonban a termelés által nyerik. A konyhakömény termelése terén vezető szerepe a kis Hollandiának van, amely évente átlag 60—100.000 *mm* köményt termel. Ez látja el a világpiac nagy részét. Országunkba is évente 4—5000 *mm* köményt és köményolajat hozunk be, pedig a kömény a mi éghajlatunk alatt igen jól termelhető, az Alföldtől a havasalji hágóig vadon is előfordul, különösen hegyi legelőkön, több helyen nálunk is gyűjtik a vad köményt. A kömény termesztésével eddig hazánkban kevesen foglalkoztak, de a kevés termelő mindegyike szép eredményt ért el. Termelése a legtöbb gyógynövénytől eltérően nemcsak a kisgazdának ajánlható, hanem a nagybirtokosnak is; ugyanis termesztése nem kíván különös kézimunkát, mint pl. a menta, mert vetését, megmunkálását és aratását gépekkel is lehet végezni. A jól jövedelmező termelésnek egyik feltétele, hogy lehetőleg illóolajban dús köményféléseget termeljünk. Az országunkban eddig termelt kömény rendszerint csak 5% illóolajat tartalmazott, amely konyhai célokra ugyan megfelel, holott az illóolajgyártásra az olyan értékesebb, amelynek illóolajtartalma 6—6,5%, amilyen az északi országokból származó kömény. Megfelelő kiválasztással nálunk is lehet illóolajban dús köményt termelni.

A kereskedésben kapható mag sokszor megbízhatatlan és rossz, mert gyakran találhatunk olyan köményt, amelyből az illó olajának nagy részét már lepárolták. Az ilyen természetesen csirázásra képtelen. Azonkívül sokszor keverik hamisítás céljából súlyszaporító anyagokkal, földes részekkel. De az is előfordul, hogy hozzá hasonló idegen magvakkal keverik, így a római kömény a *Cuminum Cuminum*, mely ugyan a konyhaköményhez némileg hasonló alakú de kellemetlen, poloskára emlékeztető szagú. Mindezeknél fogva a jó vetőmag beszerzésére gondot kell fordítanunk.

A konyhaköményt az ernyősvirágúak családjába tartozó *Carum Carvi* L. szolgáltatja.

A kömény kétéves növény, az első évben csak tőlevelei jelennek meg, amelyek a földben lévő gyökérfőből erednek. A föld felett már csak a második évben fejlődik. Gyökere a második évben ujjnyi vastag, kb. 20 cm hosszú, karószerű, alig elágazó, húsa belül fehér, kívül barnás vagy fehéres. Szára 30—100 cm magas, már alul elágazó, hengeres, kopasz, barázdált, szakadozott belül. Levellei kb. 20 cm hosszúak. A levél hüvelye nagy, hártyás. A levél lemeze háromszorosan szárnyasan összetett. Az alsó levelek nyelesek, a felsőknél azonban a lemez közvetlenül a hüvelyen van. A levélkéek utolsó rendű végződése 1 cm hosszú, keskeny, hegyes szeletekből állanak. Az alsó levélkéek keresztben átellenesek. A szárleveleknél a hüvely mellett még két apró, kétszeresen összetett levelet láthatunk. Úgy a fő-, valamint a melléktengelyek összetett ernyőkben végződnek. Az ernyő 7—10 sugarú, gallérja vagy hiányzik, vagy pedig néhány szálal levélből áll. Az ernyőcske 10—13 sugarú, gallérkája nincs. A virágok leginkább kétivarúak, az ernyőcske közepén levők azonban néha csak hímvirágok, termő nélkül. A csésze egy keskeny szegélyt képez. A szíromlevelek alig 1 mm hosszúak, fehérek, piros középérrel, vagy rózsaszínűek, visszás szívalakúak, hegyük visszahajlása által kicsipettnek látszóak. A porzók a szíromleveleknél hosszabbak, a termő alsó állású, tetején kétágú korongalakú húsos bibepárnával.

A termése hosszal, tojásdad, kettős kaszat, mely oldalról erősen összenyomott, miért is keresztmetszetben eliptikus. Hossza kb. 5 mm, vastagsága 2,5 mm, síma, kopasz, barnaszínű, tetején a korongalakú bibepárnát látjuk, a termésen a lefelé görbült bibeszálak rendszerint letöredeznek. Mivel a két termésfél érés alkalmával sarlószerűen meggörbül, azért a két résztermés rendszerint szétesik és csak kivételesen függnek egymással össze. A résztermések meggörbültek, végeik felé keskenyedők, 1 mm vastagok, keresztmetszetben ötoldalúak. Domború oldalukon öt fonalszerű tompa, sárgás vagy barnás borda van, amelyek között négy széles sötétebb fénylő völgyecskét látunk. A lapos oldalon a termésfordozó nyomát láthatjuk. A csésze apró csipkék alakjában látható.

A kereskedésben levő köményféleségek, származásuk szerint, hosszúságban, vastagságban és színben eltérők. A vad kömény rendszerint kisebb a termeltnél.

Éghajlat. Hazánk egész területén vadon is előfordul, kaszálókon, füves helyeken a mezei tájtól a havasalji tájig, tehát éghajlatunk alatt jól megterem, azonban lehetőleg hevesebb szelektől védett helyre vessük.

Talaj. Mindenféle talajon megterem, mivel igényei nem nagyok, legjobban szereti a kissé mésztartalmú, mélyrétegű, jól megmunkált vályogtalajt, azonkívül a fekete humusztalajt. Kötött talajon nehezebb megmunkálása.

Elővetemény. A jól trágyázott kapásnövény és a repce ajánlható leginkább, mint olyan növények, amelyek a talajt jó erőben és állapotban hagyják.



A KONYHAKÖMÉNY.

Talajművelés. Ősszel a talajt mélyen megszántjuk. A tavaszi szántás csak kivételesen szükséges, rendszerint elegendő, ha a talajt megboronáljuk vagy csak megforgatjuk.

Trágyázás. Friss trágyába nem szokás vetni, azonban nagyon meghálálja, ha az előveteményt vagy a védőnövényt trágyázzuk. Mivel sok nitrogént fogyaszt, ajánlható az istállótrágya, trágyalé, szuperfoszfát, chilisalétrom. Az utóbbiakat fejtrágyaként a védőnövény lekerülte után, vagy a második év kora tavaszán adhatjuk.

Vetés. Kétféle módon termelhető: vagy magról, vagy palántázással. A magról való vetés a megfelelőbb és pedig szórva, sorba vagy fészekbe vethető. Mivel csak a második évben terem, rendszerint tavasszal vetik valamilyen védőnövényvel. Mint ilyen megfelel a korán lekerülő takarmány, zab, mák, mustár, koriander, len vagy lóbab. Ezen esetben legjobb sorba vetni, ami háromféleképpen történhetik:

Ha a védőnövény sűrűbb sorokba kerül, mint a kömény, akkor először a védőnövénymagvat vetjük el, beboronáljuk és esetleg könnyen lehangerejük. Azután a védőnövény soraira keresztben $1\frac{1}{2}$ —2 cm alátakarással 30—40 cm sortávolságban a köménymagot vetjük el. Ilyenkor a védőnövény sorait észak-déli, a kömény sorait kelet-nyugati irányba húzzuk, hogy a beárnyékolás kisebb legyen.

Ha a védőnövény sortávolsága a köményével egyforma, akkor párhuzamos sorokba vethetjük. Legcélszerűbb ilyenkor mindegyiknek 40 cm sortávolságot adni, úgy hogy a kömény és védőnövény sorai között 20 cm távolság maradjon.

Végül összekeverhetjük a védőnövény magját a kömény magjával, hogy azt együtt vessük el. Így lehet pl. a mákkal elvetni.

A vetés a védőnövény szerint március végétől júniusig történhet. Vethető azonkívül nyár végén, vagy kora ősszel, a fő, hogy kellő nedvességet kapjon, korán kikeljen és a tél beállta előtt eléggé megerősödjön.

Magszükséglet sorbavetésnél hektáronként 4—10 kg, kat. holdanként 2—6 kg, magyar holdanként 2.45 kg. Szóravetésnél hektáronként 9—15 kg, kat. holdanként 5—9 kg, magyar holdanként 4—7 kg.

Palántázás céljából a magvakat ősszel vagy kora tavasszal hidegágyba vetjük, a kikelő növényeket pedig június—júliusban kiültetjük. Ezen célból a kellően előkészített táblát hosszában 30—50 cm távolságban megvonalozzuk és a sorokban 10—20 cm távolságban 1—2 gyökérben és levélben visszametszett palántát ültetőfával kiültetünk. Amint a palánták megeredtek, pótolhatjuk a kipusztult palántákat.

Apolás. Úgy az ültetett, valamint a vetett köményt a nyáron keresztül szükség szerint többször megkapáljuk, hogy a talaj gyommentes és porhanyós állapotban maradjon. A sorbavetett köményt a védőnövény learatása után a lókapával is megtisztíthatjuk és ha szükséges, megritkítjuk. A tél beállta előtt lekasálhatjuk vagy lelegettetjük a zöldjét.

Aratás. A második év júniusának végén vagy július elején a termés érni kezd. Akkor kell aratni, amidőn a szára és termése barnulni kezd és rázaskor magot hullat, de a mag még nem kemény. Az aratással nem szabad késni, mert könnyen pereg, ami nagy veszteséget okozhat. Kaszával vagy sarlóval vágthatjuk, esetleg kinyűvéssel is arathatjuk, de ilyenkor sok föld kerülhet a kömény közé. Aratni korán reggel kell, amidőn a kömény még harmatos. Nedves, borús időben egész nap arathatjuk.

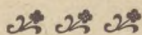
A learatott köményt kévékbe kötve és felállítva száradni hagyják, azután kicsépelik. esetleg újból összekötve ismét száradni hagyják és újból kicsépelik, hogy a száradó mag el ne hulljon. Cséplésénél a kévéket ponyvákra kitergetve botokkal kiverik, de géppel is csépelhetik.

Feldolgozás. A köményt szellőztetéssel, szitálással megtisztítjuk, szellős padláson laposan kitergetjük és míg teljesen megszáradt, többször átlapátoljuk. Csak megszáradása után töltjük zsákokba, nehogy megpenészedjék.

Hozam hektáronként 10—15 *q*, kat. holdanként 6—9 *q*, magyar holdanként 4·5—7 *q*. Emellett még 20—30 *q* szalmát nyerünk, amit vagy alomnak, vagy juhtakarmánynak felhasználhatunk.

Kártevők. Néha előfordul, hogy a kömény a második évben meddő marad, úgynevezett dacolókat képez, ezek rendszerint a harmadik évben hozzák a termést. Több élősdű gomba a szárazon és levélnyelen duzzadásokat idéz elő. Ilyenek a *Protomyces macrosporus* Ung, *Urophycitis Kriegeriana* Magnus, *Synchytrium aureum* Schwet, *Puccinia Cari-Bistortae* Kleb. Az állati kártevők között főképpen a köménymoly, mely a *Deprassaria nerovsa* Hav. említendő. Ennek hernyója május—júniusban jelenik meg, virágzáskor behálózza az ernyőket és a magképzést megakadályozza. Védekezzünk a molyok és hernyók lerázása elpusztítása által, tavasszal a zöldjét óvatosan lelegeltetjük, a vetést mézporral behinhetjük, a fertőzött szalmát pedig elégetjük. Megemlítendő még a köménylégy, *Cecidomya carophila* F. Lw., amely az ernyőkön daganatokat idéz elő. Mezei egerek és nyulak is nagyobb károkat idézhetnek elő.

Irodalom: Hayne: Darstellung und Beschreibung der in der Arzneikunde gebräuchlichen Gewächse 1830. Jäger, Der Apothekergarten 1859. Dr. Borsódy M. Gyógynövények 1890. Berg és Schmidt: Atlas der officinellen Pflanzen 1891—1902. Hartwich, Real-Enzykl. d. ges. Phana. III. k. 88. old. Péter, A gyógynövények termesztése 1906. Péter, Milyen gyógynövényeket termesszen a kisgazda 1909. Péter, Kísérletügyi Közlemények 1917. Tschirch, Handbuch, Pharmakogn. II. kötet, Legányi O. Köztelek 1918. 14. old.





191414



190292

