

M.
10318
1904.7

OSZK

Agyúindics eltarítása

104

F. J. MOLNÁR FERENCZ

Naptár, képeslap, könyv, papír
és bazaráru üzlete.

SZENTESÉN.

Br. Haruckér-utca 5. szám.

728.
1047.

858

858
225

858

858

254
928.
1904.

728.
~~624~~ 924
M. kir. földművelésügyi ministerium kiadványai. 7. szám.

1047n
A TÉLI GYÜMÖLCS ELTARTÁSA
GYÜMÖLCSKAMARÁBAN.

IRTA

DR. GYŐRY ISTVÁN

BUDAPESTI M. KIR. KERTÉSZETI TANINTÉZETI TANÁR.

MELLÉKELVE

JÁNOSHÁZY LÁSZLÓ

KIR. MÉRNÖKNEK

4 DARAB GYÜMÖLCSKAMARA-TERVEZETE.



BUDAPEST

PALLAS RÉSZVÉNYTÁRSASÁG NYOMDÁJA

1904.
IFIJ. MOLNÁR FERENCZ SZENTES

Naptár, képeslap, könyv, papír és bazaráru üzlete.

M 10.318/1904. ♀

ORSZÁGOS SZÉCHÉNYI KÖNYVTÁR
1968/R leltár



ifj. Molnár Ferencz
kölesön könyvtára

alapítva 1920.

I sorozat ~~924~~ szám **1.047**
TELEFON SZ. 57.

Mi a célja ennek a kis füzetnek?

A gyümölcstermesztés ügye hazánkban az utolsó 1—2 évtizedben öröndetesen előre ment.

A kiültetett gyümölcsfák száma tetemesen meggyarapodott, sőt a multhoz képest talán többszörösödött. Jó esztendőben már most is, amikor a kiültetett fáknek még csak egy része terem, nagy mennyiségű gyümölcsre számíthatunk s ez a mennyiség jó ideig folyton gyarapodni fog. Sürgős teendő eszerint az értékesítés ügyét mielőbb úgy rendezni, hogy a gyümölcskészletek össze ne torlódjanak és ennek következtében elértéktelenedés ne következzen be.

A számos teendők egyikét, nevezetesen a hosszabb eltartást és szállítást nem tűrő gyümölcsöknek feldolgozás útján történő értékesítését, színvonalon álló konzervgyárak létesítésének előmozdításával és azoknak törvényileg biztosított támogatásával igyekszik a kormányhatalom részéről a földmivelésügyi ministerium megoldani. Ugyane cél elérése végett községeknek, kisgazdák használatára, aszalókat; almabor készítésére szolgáló malmokat és sajtókat, valamint pálinkafőző-készülékeket adományoz vagy oszt ki ingyenes használatra. Másfelől az értékesítés megkönnyítése végett minden egyes megye területére megállapította az oda alkalmas kevés számú gyümölcsfajtákat; kosárfonásra alkalmas vesszőket szolgáltató nemes füzesek telepítését pénzbelileg segízi; gyümölcserértékesítő szövetkezeteket támogatja és azok számára alapszabály-tervezetet dolgoztatott ki. Most pedig legujabban a téli gyümölcsök eltartására alkalmas gyümölcskamarák tervezésére pályadíjakat tűzött ki s mert a pályázat nem járt a kellő eredménnyel, megbízás útján készítettett célszerű gyümölcskamara-tervezeteket.

E gyümölcskamara-tervek négyféle kivitelben, a megfelelő műszaki leírásokkal és költségvetésekkel együtt e sorok kíséretében ezennel átadatnak a gyümölcstermesztő közönség használatára, azzal a célzattal: bár sikerülne téli gyümölcsünk jobb értékesíthetése végett azokat minél szélesebb körben megismertetni és azok hasznára felől a gazdák közönséget saját érdekében minél teljesebben meggyőzni.

E végett azonban szükséges, hogy ki-ki megismerkedjék a gyümölcsektartásnak fő szabályaival és ama berendezésekkel, amelyekre téli gyümölcsének elraktározásakor szüksége van. Ezt a célt kívánják szolgálni a következő sorok.

Érdemes-e téli érésű gyümölcsünket elraktározni?

Aki a piacokat és a kereskedelmi szokásokat tanulmányozza, hamarosan rájön arra, hogy a közvetítő kereskedelem *félárakat* venni nem szeret, sőt ellenkezőleg *csak a teljesen kész árukat* veszi át, olyan állapotban, aminőben azt a fogyasztók keresik. Már pedig az értékebb téliérésű alma- és körtegyümölcsök akkor, amikor a fájukról lekerülnek, fogyasztásra még nem valók: éretlenek. Aki az ilyeneket őszzel piacra viszi, sem arra nem számíthat, hogy azt a fogyasztók megveszik és majd elraktározzák — hiszen nem is tudnák hová? — sem a kereskedők nem hajlandók raktárakat rendezni be erre a célra. De nem is ismeri se a közönség, se a kereskedővilág annyira a gyümölcsfajtákat, hogy a még éretlen, kemény, élvezhetetlen gyümölcsben képes volna felismerni azt az értéket, a mely azt a gyümölcsöt majd több hét, sőt talán több hónap múlva méltán megilleti; így aztán vagy meg sem veszi azt, vagy ha igen — akkor csak poton áron. Innen van az, hogy téli almafajtáinkat őszzel többnyire a külföldi almaborgyárak számára vásárolják össze rendkívül alacsony áron, télen át pedig — nem lévén eltartott almánk — Stájerországból, Csehországból, özönnel hozzák piacainkra a selejtes gyümölcsöt, amelyért 3—5-szörösét is fizetjük annak

az árnak, amit ősszel elvesztegetett sokkal finomabb gyümölcseinkért kaptunk. A Tirolból behozott finom almák árát pedig még csak össze se merem hasonlítani a mi almáink őszi áraival.

Gondolom, kérdezni sem kell: vajjon helyes-e ez? Abban, úgy vélem, mindnyájan egy értelmén vagyunk, hogy bizony ez nem helyes; de aztán jön a sokféle ok: hogy ezért, meg azért, hogy így és amugy! Szó sincs róla, balgaság volna azt kívánni, hogy összes gyümölcstermésünket, már t. i. azt, ami erre egyáltalán alkalmas, — mind raktározzuk el. Tudom jól, hogy a gazdának mielőbb pénz kell, valamint azt is, hogy nem való mindenféle fajta az eltartásra, sőt még az alkalmasnak egy jó része sem, például: az apraja, hibása meg a kevésbé szépen fejlődött része. Az ilyenek csakugyan legjobb mihamarább tuladni, ha olesóbban is. De jóformán mindenki, akinek csak valamire való termése van, kiválogathat abból egy jó részt: a legjobb és legtartósabb fajtáknak a legszebbjét, a legépebbjét, amiért a többi gyümölcs közt elkeveredve, semmivel sem kap ősszel jobb árat, mint a selejtesebbért, — míg ha eltenné azt és csak később, — amikor a piacokon a készletek már erősen megapadtak, akkor — hozná azt piacra: az őszi árnak többszörösén is tudná azt értékesíteni. Bizonyítja ezt a tiroli és stájerországi gyümölcsök példája. Mert hiszen ha az nem volna érdemes vállalkozás, akkor talán sem a tiroliak, sem a stájerországiak nem bajlódnának vele, hanem úgy tennének mint mi: vagyis ősszel adnának tul gyümölcseiken. Itt még az sem szolgálhat érvül vagy eljárásunk mentségül, hogy a tiroliak mind kitűnő almafajtákat raktároznak el télire, pl. Téli fehér kálvilt, Tiroli rozmarint, Nemes pirost és efféléket; mert viszont látjuk, hogy a stájerországiak az ő nagyon is közepes minőségű, noha jó tartós Masánszki almájukat is érdemesnek tartják az eltartásra.

Hát még mit szóljunk a körtéről? Nekünk, — éppen azért, mert az eltartással bajmólni nem akarunk, — jóformán csak nyári és őszi körtefajtáink vannak; pedig akárhány helyen megterem a legfinomabb és jól értékesíthető

téli vajkörték bármelyike, de ezt csak ott érdemes tömegesen termesztetni, ahol annak téli elraktározására is berendezkednek.

Milyen helyiségre van szükségünk téliérésü gyümölcsseink elraktározására?

A hibás gyümölcsöt természetesen sehol és sehogy sem lehet huzamosabb időn át romlatlanul megtartani, de még a hibátlan gyümölcs is csak megfelelő helyiségben őrizhető meg ép állapotban.

Szokták ugyan a nagyon kemény husú és nem érzékeny fajtájú almát vermekben is teleltetni, de könnyen érthető, hogy az ilyen összehalmozott gyümölcs, ha egyéb baja esetleg nem történik is, mindenesetre megnyomódik és a nyomások helyén megfoltosodik; azután meg is dohosodik. Az ilyen gyümölcsnek pedig nagyon kevés piaczi ára van.

Finomabb almafajtáink és körtéink eltartásához alkalmasan épített és berendezett helyiségre van szükségünk.

Az ilyen helyiség jó hűvös, nem igen változó hőmérsékletű, de mindenesetre fagymentes legyen. A megfagyott gyümölcs, ha kienged a fagya, igen gyorsan, jóformán már néhány óra alatt, rothad, elpusztul. Ne legyen hát az eltartó helyiség kitéve a téli zord időnek, a fagyasztó szeleknek; vagy ha ez el nem kerülhető, akkor megfelelően védelmezve legyen köröskörül és felülről a fagy behatolása ellen. — Ne legyen az eltartó helyiség levegője se tulságos száraz, se tulságos nedves. Nagyon száraz levegőben a gyümölcs gyorsan fonynyad, nagyon nedvesben meg könnyen tanyát üt rajta a penész. — Ne legyen a helyiség nagyon világos, mert az ilyenben azérés nagyon rohamos lehet; amiért is a legjobb, ha a helyiséget gyümölcsraktározás idején besötétítve tartjuk.

A kinek lakó- vagy gazdasági épülete belsejében van olyan felesleges helyisége, pinczéje vagy kamrája, amely a fenti kívánalmaknak megfelel vagy kisebb változtatásokkal

ilyenné átalakítható, az könnyen berendezheti ezt gyümölcs-kamarának; mindössze még a belső berendezésről kell gondoskodnia, amit egy kis ügyességgel akár maga is elkészíthet. De már akinek ilyen helyisége nincs, az kénytelen ilyenről gondoskodni. Természetesen a legjobb volna, ha olyan helyiséget építtethetne, amely egyéb helyiségek által körülvértetvén, a külvilágtól lehetőleg elkülönítenék vagy legalább is zárt folyosóval vétetnék körül; de mert ez több költségbe kerülne, azért azt olcsóbb lesz mint szabadon álló kis épületet készíteni el, azon tervek valamelyike szerint, amelyek a hozzájuk tartozó műszaki leírásokkal és költségvetésekkel együtt e füzetben feltalálhatók.

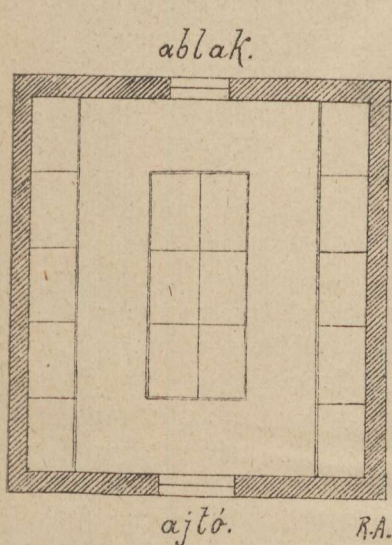
Akármelyiket is nézzük meg a tervek közül, mind-egyiken megtaláljuk azokat a törekvéseket, amelyek a fentemlitett feltételek létesítését célozzák. E végből a falak általában elég vastagok és üresek, ami a hőmérséklet gyors változásainak elkerülése végett szükséges; a mennyezet jól van szigetelve; a tetőzet rossz hővezető anyagokból készül, zárt padlástérrel. Ugyan-e célból az ablak kicsiny és többszörösen zárható, sőt besötétíthető; az ajtó nem a szabadba nyílik, hanem egy előtérbe, hogy a külső levegő és a hideg behatolása lehetőleg elkerültessék. A falakban esetleg szellőző csatornák készíthetők, hogy szükség esetén a levegő kicserélődését létesíthessük, amitől természetesen szigorú hidegben óvakodni kell és egyébként is arra kell törekedni, hogy a helyiség levegője inkább zárt legyen, mintsem folyton változó. Ily szerkesztési elvek mellett még szabadon álló gyümölcskamarában is megközelíthetjük ama feltételeket, amelyek mellett a gyümölcseltartás leginkább sikerül.

Miképpen rendezzük be gyümölcseltartásra szolgáló helyiségeinket?

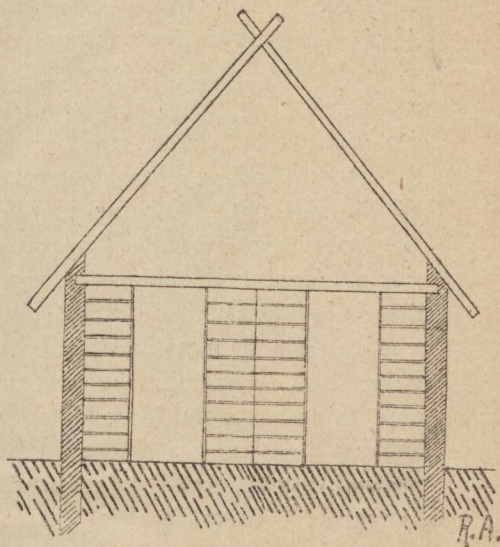
A gyümölcskamara berendezésében a gazdasági szempontok szemmel tartásával arra törekedjünk, hogy abban minél több gyümölcsöt úgy raktározhassunk el, hogy azok-

ban hiba ne essék és azokat bármikor könnyen végig szemlélhessük, anélkül, hogy a gyümölcsöt átrakosgatni, fogdosni kellene; a hibásakat és az eléggé éretteket pedig könnyen kiszedhessük a többi közül, amelyek ilyenkor érintetlenül maradnak. E cél elérése végett állványokra és polczokra lesz szükségünk. Ezeket fából készítjük vagy készíttetjük. Legjobb, ha a kamara falai mentén köröskörül — természetesen az ajtó és az ablak kihagyásával, — vagy csak a hosszanti falak mentén olyan polczos állványokat állítunk fel, amelyek kellő erősségű gerendafából és léczekből összeróva, olyan polcz-sorokat képeznek, amelyekben behelyezhető és kiemelhető rácsos fenekű fiókok foglalnak helyet; ezekre lesznek helyezendők az eltartásra szánt almák és körték. A helyiség közepén egy vagy több sorban — ahogy a tér engedi, — a jelen fűzethez csatolt tervek szerint épülő kamarában kettős sorban, ugyanilyen polczos állvány állítható fel, szintén fel, a mennyezetig, ahol az megerősíthető. A kiemelhető fiókok méreteit legcélszerűbben úgy vehetjük, hogy hossza mindegyiknek 1—1 méter és szélessége 60—70 cm. legyen; így könnyű lesz azokkal bánni. Ha már most a berendezendő kamara — amint ez a csatolt terveken is van — öt méter hosszú és $4\frac{1}{2}$ méter széles, akkor a két hosszabb falon olyan — 65 cm. széles — polczos állványokat állíthatunk fel, amelyeknek egy-egy polczán egymás végében öt-öt darab egy méter hosszú és 60 cm. szélességű fiók lesz elhelyezhető (l. 1. sz. ábrán); egyik polcz a másik felett mintegy 20 cm.-re lesz készítenendő, ami által a 220 cm. magas kamarában egymás fölé 10—11 polcz tér el (l. 2. sz. ábrán). Így egy-egy falon 50—55 fiók tér el, a két fal mentén tehát 100—110 fiók. A középső tér kihasználása végett jó lesz most a kamara közepén, a hosszanti tengely irányában 3 méter hosszú polczos állványt állítani fel, mely kettős szélességben lesz készítenendő, — tehát 130 cm.-re, hogy a polczokra mind a két oldalról rakhassunk be fiókokat, még pedig egy-egy polczon hatot, tehát a 10—11 polczon együtt 60—66 darabot. Az állványok közt 95 cm., az ajtónál és ablaknál

1—1 méter széles közlekedő ut marad fent, ami a fiókok ki- és beemelésére szükséges, de teljesen elegendő is. Ily berendezés mellett az öt méter hosszú és $4\frac{1}{2}$ méter széles kamarában összesen 160—176 fiókban $104—114\cdot4$ négyzetméternyi terület áll a gyümölcsök elhelyezésére, ami mintegy 10,000—11,000 darab gyümölcs elhelyezését engedi meg, ha azokat úgy rakosgatjuk szét, hogy 1—1 gyümölcsre 1—1 négyzetdeciméternyi területet számítunk.



1. sz. ábra.



2. sz. ábra.

Ez a berendezés a mellékelt 1. és 2. számú ábrából jól kivehető, ahol az 1. sz. ábrán a kamara berendezésének alaprajza, a 2. sz. ábrán pedig ugyanannak keresztmetszete van vázlatosan feltüntetve.

E berendezésen kívül a kamara előhelyiségének még ugyancsak hasznát vehetjük, nevezetesen felhasználhatjuk azt pl. a gyümölcs csomagolásához szükséges kellékek: kosarak, ládák, fagyapot, csomagolópapiros és effélék elhelyezésére; esetleg itt végezhetjük magát a csomagolást is.

Hogyan bánjunk a téli eltartásra szánt gyümölcsöcsel?

Aki a gyümölcsét téli eltartásra szánja, az nagy gondot fordítson a fajták megválasztásán kívül a gyümölcs épségére.

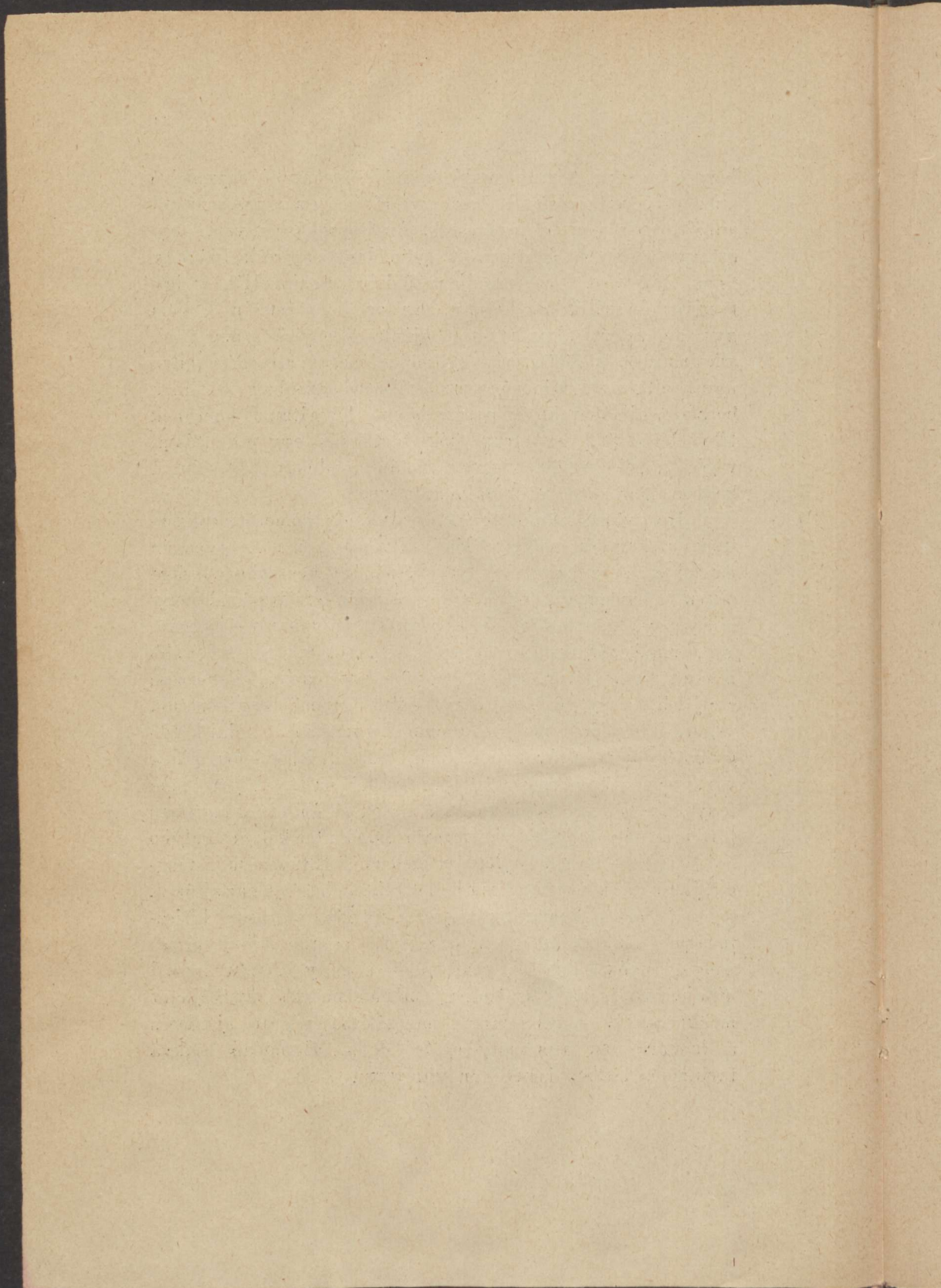
Mindenek előtt ne szedje a gyümölcsöt le *tulkorán*. Az ilyen gyümölcs ugyanis eltartás közben többnyire megfomnyad, anélkül, hogy teljesen megérne; nem lesz a körte olvadóhusu, leves és izletes, hanem káposztatorzsához hasonló, kemény, roppanós husu és izetlen s többnyire fanyar marad. A késő érésű gyümölcsöt legjobb október közepén vagy annak vége felé szedni le, vagyis addig a fáján maradhat az, amíg a levelek épek, mert ez ideig a gyümölcs folyton fejlődik; de szedjük le akkor, amikor az időjárás már fagyokkal fenyeget. Esetleges kisebb deret az ilyen gyümölcs ártalom nélkül kiáll. Esős időben szedni a gyümölcsöt nem ajánlatos. Lerázni vagy leverni a fájáról a gyümölcsöt nem szabad; tiszta kézzel kell azt, egyenként megfogva, óvatos csavarintással leválasztani a fájáról; még pedig ügyelve, hogy a szára és a hamvassága ép maradjon, továbbá se valamely galy, se a körmünk meg ne sértse; a legkisebb karczolás, ami talán nem is látszik, a gyümölcs korai pusztulását okozhatja. Ajánlatos a kéz körmeit előzetesen levágni, vagy pedig keztyűs kézzel dolgozni. A leszedett gyümölcsöt finom fagyapottal vagy vattával kipárnázott lapos kosarakba vagy a nyakba vetett széles tarisznyába kell elhelyezni; lehet a gyümöleszkamarából kihozott fiókokba is rakosgatni, szépen egymás mellé, nem pedig egymásra halmozva.

A leszedett gyümölcsöt valamely zárható, egészséges (nem penészes) és hűvös helyiségbe kell beszállítani és ha ott fajták, nagyság, épség és szépség szerint gondosan átválogattuk, azután helyezni el az előzetesen teljesen kitakarított, kimeszelt és kisurolt, sőt több nappal előbb jól kikéneztet és zárva tartott kamarába. Itt gondunk legyen rá, hogy a fiókok aljára teregetett finom fagyapotra a gyümölcs úgy helyeztessék el, hogy egymást ne érintse, s az alma szárával lefelé fordíttassék, a körte pedig oldalára

legyen fektetve. A legfinomabb gyümölcsöket szokás egyenként puha selyempapirosba is begöngyölni, hogy a ránczosodástól annál jobban megvédelmeztessék. Az is szokásban van, hogy az így egyenként begöngyölt gyümölcsöt papiroslaska vagy finom fagyapot közé mindjárt ládába csomagolják és így tartják el szállításra készen. Ez azonban csupán a nem gyorsan tulérő almafajtákra ajánlatos eljárás, amelynek alkalmazása különösen a gyümölcs megránczosodása ellen nyújt oltalmat. Mindenesetre czélszerű azonban a fiókba berakott almákat közös papiroslappal leborítani, amelynek felemelése után az egész fiók tartalmát egy pillantással végig szemlélhetjük, hogy a netán romlókat, valamint a kellően érni kezdőket kiválogathassuk.

Ha gyümölcsünket beraktároztuk, egy hőmérőt beakasztunk a kamara közepén lévő állványra, azután gyengén megkénezzük a helyiséget, vagyis néhány kénszeletet drótra akasztva, meggyújtunk és alája egy tányért teszünk, hogy a lecsepegő ként felfogja és a besötétített kamarát elhagyva, gondosan bezárjuk. Pár hétig be se megyünk oda s később is csak akkor járunk be, ha a gyümölcsöt az érés ellenőrzése czéljából, vagy a szállításra szánt gyümölcs kihozatala végett látogatjuk, mely alkalommal a netalán romolni kezdő gyümölcsöt is eltávolítjuk. Téli időben, ha szigorú hideg van, bemenetkor megszemléljük a hőmérőt, vajjon nem fenyegeti-e a fagy kamaránkat, a minek jól épített kamarában történnie nem szabad, de ha megtörténnék: kis kokszos kályha beállításával kellene ellene védekezni. Eltávozáskor meggyújtunk pár kénszeletet és újból gondosan bezárjuk az ajtókat.

Ha aztán kamaránk teljesen kiürült, alaposan kitisztogatjuk azt, különösen az almákból netalán kibujt almamoly-hernyók bábjaitól, amelyekből a molypillék tavasszal kibujnának és ha a szabadba jutnának, pusztító munkájukat megkezdenék. Éppen ennek meggátlása végett ajánlatos a kamarát az almamoly-rajzás idején állandóan csukva tartani és közben ismételtén kikéneezni.



Műleírás

az I. számú vályogfalból épített, szabadon álló gyümölcskamara tervéhez.

Az építmény egy kis előtér s a tulajdonképeni kamrából áll. Oldalait 50 cm mély alappal bíró tömör téglá- vagy kőfal képezi, melyre üreges vályogfal épül. E vályogfal külső végén 45 cm ($1\frac{1}{2}$ téglá) széles, belül 15 cm ($\frac{1}{2}$ téglá). A kettő között 15 cm széles légür van az elszigetelés céljából. E falra jön a kakasülövel ellátott sűrűgerendás üres fedélszék, melynek kötőgerendái alul és felül bedeszkáztatván, kettős borított mennyezetet képeznek. Az alsó deszkázás nádazva, vakolva s meszelve lesz, hogy az ismételt meszelések által desinficiálható lehessen. A mennyezet felső deszkáira száraz föld- vagy homokfeltöltés jön 10 cm vastagságban és erre 8 cm vastag jól polyvázott agyagtapasztás. A mennyezet kellő elszigetelése céljából a letapasztott feltöltésre 40 cm magas szalmatörmelék-, polyva- vagy szecskafeltöltést rakunk. A tető nád- vagy szalmafedéssel látandó el.

Szellőztetés céljaira a középrész elszigetelő tere használtatik fel oly módon, hogy az, mint a rajz is mutatja, ellentétes be- és kivezetéssel láttatik el. Ezek be- illetve kiömlő nyílásaiba egy, a kályhacsöveknél alkalmazotthoz hasonló hüvely és dugó használandó, melyek megfelelő kinyitásával a téli, illetve nyári szellőztetés helyesen eszközölhető. Világításra szükség nincs s így ablak nem tervezetett. Amennyiben nagyobb mérvű szellőztetés szükséges, ezt eszközli az ablaknyílásba helyezett ládaszerű szerkezet eltávolítása. E láda az elszigetelés okáért fűrészpor-, hamu- vagy szénsalak-törmelékkel van kitöltve.

Költségvetés

az I. számú szabadon álló vályogfalú gyümölcskamarához.

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg			
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	kőb m ³	Egységár		Összesen	
						kor.	f.	kor.	f.
1	Földkiemelés az alapárkokból a földnek az oldalfalak között és a mennyezetdeszkázás feletti feltöltésre való felhasználásával, a feleslegnek az épület körüli elegyengetésével. $3,25 + 2 (1,50 + 6,00 + 5,00) =$								
	széles ---		28,25	} 21,18	} 10,59	0	50	5	29
	magas ---		0,75						
			0,50						
2	Alapfalazat téglából (vagy kőből) agyagsárba rakva, minden mellékmunkával. $3,25 + 2 (1,50 + 6,00 + 5,00) =$								
	széles ---		28,25	} 21,18	} 13,77	10	—	137	70
	magas ---		0,75						
			0,65						
3	Vályogfal agyagsárba rakva, 2 oldali kövér polyvás sártapasztással és meszeléssel. $3,25 + 2 (1,50 + 6,00 + 5,00) =$								
	széles ---		28,25	} 21,18	} 51,47	8	—		
	magas ---		0,75						
			2,43						
	Tűzfal: $2 \left(6,00 \times \frac{3,37}{2} \right) + 2 \left(2,25 \times \frac{2,57}{2} \right)$		26,00	} 3,90	} 55,37			442	96
	széles ---		0,15						
	Átvitel ---							585	95

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg	
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	kőb m ³	Egységár	
						kor. f.	Összesen kor. f.
	Áthozat						585,95
4	Mennyezet nádazás és vakolás kövér mészhabarcscsal. $(5,30 \times 4,80) + (2,05 \times 1,80) =$			29,13		1 50	43 69
5	Padlástapasztás 8 $\frac{c}{m}$ vastagon a földfeltöltés fölé, jól polyvá- zott kövér agyagból. $(6,50 \times 6,20) + (2,45 \times 3,75) =$			49,49		0 40	19 80
6	Vágott szalma (szecska) feltöl- tés az agyagtapasz felett. Terület mint 5. tétel magas		0,40	49,49	19,80	0 50	9 90
7	Rajz szerinti üres fedélszék vi- harkötő és taréjszelemennel, adott méretek szerint, a szük- séges vasalkatrészek hozzá- adásával, teljesen készen, nád- v. szalmafedés alá való lécze- zéssel. $7,00 \times 7,50 =$			52,50		2 30	120 75
8	Félnyereg fedélszék az előtér felett, mint 7. tétel. $2,75 \times 4,25 =$			11,69		2 —	23 38
9	Mennyezet alsó deszkázás a fe- dél kötőgerendáira 20 $\frac{m}{m}$ gya- lulatlan deszkából, nádazás alá. $5,00 \times 4,50 =$ $1,50 \times 1,75 =$			22,50 2,63 25,13		1 20	30 16
10	Mennyezet felső deszkázás 26 $\frac{m}{m}$ deszkából, 3—3 $\frac{c}{m}$ átfogás- sal, gyalulatlan deszkából. $(6,50 \times 6,20) + (2,45 \times 3,75) =$			49,49		1 40	69 29
	Átvitel						902 92

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg			
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	kőb m ³	Egységár		Összesen	
						kor.	f.	kor.	f.
	Áthozat ...							902	92
11	Ereszdeszkázás 20 $\frac{m}{m}$ alsó látható oldalán gyalulva, gyalult hézagléczekkel. [(2 \times 7,50) + 4,50] 0,50 =			9,75		1	30	12	68
12	Nádfedés 0,40 $\frac{m}{m}$ vastagságban, minden mellék munkával. 2 (7,50 \times 5,50) + (4,25 + 4,45) =			101,42		1	20	121	69
13	Ajtósík 12/15 gerendából, be-erősítő nyulványokkal ...	4				4	—	16	—
14	Bejárati 2 rétegű (verdoppelt) ajtó $\frac{1,00}{1,80}$ belmérettel, rajz szerinti prémmel, vasalva, mázoltva ...	1				30	—	30	—
15	Gyalulatlan deszkaajtó, kereszt-pánttal, a bélésbe erősített beakasztóval, vasalva, mázolás nélkül ...	3				10	—	30	—
16	Szellőző hüvely, fogóval ellátott, kihúzható koronggal, elhelyezve ...	4				2	—	8	—
17	Az ablaknyílás elzárására a nyílás teljes méretének megfelelő láda $\frac{8}{6}$ gerendából készített vázzal, 26 $\frac{m}{m}$ deszka borítással, száraz hamu, fűrészpör vagy szénsalakkal kitöltve, 2 drb fogóvassal, 2 beakasztó füllel és lakattal, hogy az lelakatolva a nyílásból eltávolítható ne legyen, 2 drb lakat és kulccsal, átalányban	1				7	—	7	—
Építési összköltség ...								1128	29

Műleírás

a II. számú favázis szabadon álló gyümölcskamra tervéhez.

Az építmény egy előtér s a tulajdonképeni kamarából áll. Oldalait 3-as gerendaváz képezi, melyek deszkázással láttatnak el. A külső és középső gerendaváz deszkázása között 45 cm széles ürré keletkezik, mi a hőelszigetelés céljából száraz hamu, szénasalak, szükségből: fűrészporral töltendő ki. E legutóbbi legkevésbé ajánlható, mivel esetleg átnedvesedvén, rothad, s így a gerenda és deszka korhadását is elősegíti s az egerek tanyája lesz. A közép és belső faváz deszkázása között egy elszigetelő stagnáló légréteg van.

A gerendavázra jön a sűrűgerendás üres fedélszék, melynek kötőgerendái alul és felül bedeszkázva, kettős borított menyezetet képeznek. Az építmény külső deszkázása sárral lesz betapasztva s meszelve. A belső deszkázás, mely a kamara és előtér falait képezi, hogy a gomba elszaporodásának eleje vétessék, meszeléssel látandó el. Ez oly módon történik, hogy a deszka előbb homokkal kevert langyos enyves vízzel mázolandó be, s erre jön a híg mésztejjel való kétszeri meszelés.

A menyezet felső deszkáira 10 cm földfeltöltés s erre 8 cm agyagtapaszkamra alkalmaztatik. A kellő hőelszigetelés céljából a letapasztott feltöltésre 40 cm magas szalmatörmelék, pelyva vagy szecska feltöltést rakunk. A tető nád- vagy szalmafedéssel látandó el.

A kamara szellőztetése az ablaknyílásba helyezett ládaszerkezet eltávolításával történik, mely láda a 2 szélső faváz közötti ürré módjára töltelékkel van ellátva.

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg	
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	köb m ³	Egységár	Összesen
						kor. f.	kor. f.
	Áthozat ...						802 68
5	Menyezet felső deszkázás 26 $\frac{m}{m}$ deszkából 3—3 $\frac{cm}{m}$ átfogással gyalulatlan deszkából. (7,00 × 6,50) + (3,80 × 2,50) =			55,00		1 40	77 —
6	Ereszdeszkázás 20 $\frac{m}{m}$; alsó lát- ható részén gyalulva, gyalult hézaglécekkel. (2 × 7,60) + 6,10 + (2 × 2,85) + + 4,40 + (2 × 2,80) =			37,00 } 0,50 } 18,50		1 50	27 75
	széles ...						
7	Földfeltöltés a kamara és elő- térben 15 $\frac{cm}{m}$ vastagon, száraz föld vagy homokkal. (5,00 × 4,50) + (1,80 × 1,50) =			25,20		0 36	9 07
8	Ugyanaz a padláson, de 10 $\frac{cm}{m}$ vastagon. Terület mint 5. tétel.			55,00		0 40	22 00
9	Vágott szalma (szecska) feltöl- tés a padláson 0,40 $\frac{cm}{m}$ vastag- ságban. Terület mint 5. tétel.			55,00 } 0,40 } 22,00		1 00	22 —
	magas ...						
10	Agyagtapasz a padlásfeltöltés felett pelyvás sárral, 8 $\frac{cm}{m}$ vas- tagon. ...			55,00		0 40	22 00
11	Az első és második faváz közé- nek kitöltése száraz hamu v. szénsalakkal. [2 (6,60 + 5,10 + 2,30) + 2,10] 0,45 =			2,52 } 13,54		34,13	1 50
	magas ...						51 20
12	A külső deszkázás tapasztása kővér pelyvás sárral és töké- letes meszeléssel. 2 (6,60 + 6,10 + 2,30) =			15,00 } 2,37 } 35,55		0 50	17 78
	magas ...						
	Átvitel ...						1051 68

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg	
		Darab	folyó m	négy- szög m²	kőb m³	Egységár	Összesen
						kor. f.	kor. f.
	Áthozat						1051 68
13	A kamra belső és menyezete deszkázásának meszelése elő- szőr enyves homokos vízzel, aztán kétszer mészzsel. 2 (5,00 + 4,50 + 0,75 + 1,50 + + 0,75) + 1,80 = magas Menyezet. (5,00 × 4,50) + (1,80 × + 1,50) + 2 (0,75 × 1,00) =			26,80 2,20 } 58,96 26,70 85,66		0 10	8 57
14	Nádfedés 0,40 vastagságban minden mellékmunkával. 2 $\left(\frac{8,40 + 0,70}{2} \right) 5,50 + 2$ $\left(\frac{7,80 \times 5,50}{2} \right) + 2 (2,30 \times$ $\times 3,75) =$			110,20	1 20	132 24	
15	Bejárati kétrétegű (verdoppelt) ajtó $\frac{1,00}{1,80}$ mérettel, rajzszerinti számmal, vasalva, mázolvá ...	1			30 —	30 —	
16	Gyalulatlan deszkaajtó kereszt- pánttal, a bélésbe erősített be- akasztóval, vasalva, mázolás nélkül	3			12 —	36 —	
17	Az ablaknyílás elzárására a nyílás teljes méretének meg- felelő láda $\frac{3}{8}$ gerendából ké- szített vázzal, száraz hamu v. szénalakkal kitöltve, 2 drb fogóvassal és 2 drb be- akasztó füllel, hogy az lelaka- tolva a nyílásból eltávolítható ne legyen, 2 drb lakat és kulcsca, átalányban	1			7 —	7 —	
Építési összköltség							1265 49

Műleírás

a III. számú parafalemezekből készített szabadon álló gyümölcs-kamara tervéhez.

Az előtér és kamarát magában foglaló építmény egy új építőanyagnak a *szabadalmazott* parafakőnek felhasználásával tervezetett. Az épület vázát gerendák képezik, melyek úgy belső mint külső lapjukon 8 cm vastag parafakövekkel burkoltatnak.

Tekintve azt, hogy a kamara hőfokát a talaj hőfoka igen befolyásolja, főleg ily vékonyfalu építménynél az elszigetelés már a talaj felől is szükséges. E célból a vízszintessé tett építő területre, az építmény körvonalainak megfelelő 10 cm vastag beton lemez készül. Erre helyezendő az építmény gerendája, melyben az előtér és kamara alapterületének megfelelő 6 cm vastag parafakő helyeztetik el, felül 5–6 cm vastag agyagfeltöltéssel vagy tapasztással.

Az épület oldalait a fentebb említett gerendavázra erősített 8 cm vastag parafakölemezek képezik, melyek hogy kellőleg megerősíthetők legyenek, a gerendák között $\frac{5}{16}$ pallókból készült s 40 cm -ként elhelyezett függélyes hevederekkel látandók el.

A faváz felé jön a kétfős kátránypapirlemez fedéssel ellátott fedélszék, mely a lemezek elhelyezhetése céljából 20 mm deszkaborítással van ellátva. A mennyezet elszigetelése céljából a kötőgerendák alsó lapjára horganyzott szögekkel szintén 8 cm vastag parafakövek erősíttetnek.

Ugy a külső, mint a belső és mennyezet-parafakőburkolat vékony 7–8 cm vastag mészvakolással látandó el s meszelendő. A szellőztetést az ablaknyílásba erősített s parafakővel borított ládaszerű keret eltávolításával eszközölhetjük. A deszkaajtók egyik oldalukon szintén vakolt és meszelt parafakövekkel boríttatnak.

A parafakő szabadalom tárgyát képezi, ennek előállításával dr. Heidelberg Tivadar vegyészeti gyára (Budapest, Váci-körut 38) és a Parafakőgyár (Budapest, VIII., József-körut 2. sz.) foglalkozik. Az előbbi gyár a kátránylemezpapirfedést is teljesíti.

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg	
		Darab	folyó m	négy- szög m²	kőb m³	Egységár	Összesen
						kor. f.	kor. f.
	Áthozat						492 49
6	A faváz külső és belső oldalá- nak, valamint a kötőgerendák alsó lapjára 8 ^c / _m vastag pa- rafakőburkolat, minden mellék- munkával együtt. Kívül: 2 (5,62 + 5,12 + 1,81), 2,43 = Orom: 2 $\left(\frac{5,12 \times 1,50}{2}\right) + \frac{2,42 \times 0,82}{2} +$ + 6 $\left(\frac{0,50 \times 0,32}{2}\right)$ Belül: 2 (5,16 + 4,50 + 1,96 + 1,50) × 2 = magas Mennyezet: (5,16 × 4,66) + (1,96 × 1,66) =			60,99 26,24 2,35 } 61,66 27,30			
				159,10		5 50	875 05
7	A 6. tétel alatti burkolás vako- lása vékonyan 7 ^m / _m vastag- ságban, 3-szori tökéletes me- szeléssel			159,10		0 24	38 18
8	Kátránylemez fedés léczekkel, elhelyezés után is kátrányozva és homokolva. 2 (6,65 × 3,50) + 2 (2,36 × 2,05) =			56,22		1 70	95 57
9	Bejárati 2-rétegű (verdoppelt) ajtó $\frac{1,00}{1,80}$ belmérettel, rajz sze- rinti prémmel, vasalva, má- zolja	1				30 —	30 —
10	Gyalulatlan deszkaajtó kereszt- pánttal, a bélésbe erősített beakasztóval, vasalva, mázo- lás nélkül.	3				12 —	12 36
	Átvitel						1567 29

Műleírás

a IV. számú gyümölcskamara tervezetéhez.

Az építmény vagy földfeltöltés, illetve domboldalba építendő, vagy mint a rajz is mutatja, 3 oldalán rézsűtos feltöltéssel látandó el. Az építmény egy előteret, kamrát és szárított vagy halmazba rakott olesőbb gyümölcs eltartására használható padlásteret foglal magában.

Az épület 50 cm mély alapokba rakott téglá- vagy kő alapfalakon üreges vályogfalakkal épül. Külső fala 45 cm ($1\frac{1}{2}$ téglá), a belső 15 cm ($\frac{1}{2}$ téglá) széles, s a kettő között 15 cm hőszigetelő réteg van. A bejárás a kamra, illetve annak előterébe, valamint a padlásra is, a homlokoldalon történik. A padláslépcső, hogy az előtérből teljesen elzárás-sék, alsó lapján deszkaborítással van ellátva.

A fedélszék sűrűgerendás üres fedél, melynek kötőgerendái alul-felül deszkázattván, kettős borított mennyezetet képeznek. Az alsó deszkázás benádazva és vakolva, a folytonos meszeléssel kellőleg desinficiálható. A felső deszkázásra 10 cm földfeltöltés és 3 cm vastag agyagtapasztás készül. Az épület födele 40 cm vastag nádfedéssel van ellátva. A szellőztetést egy szellőző kürtő eszközli, melynek beömlő nyílása egy, a szimpla kéménytisztító-ajtókhoz hasonló ajtóval van ellátva.

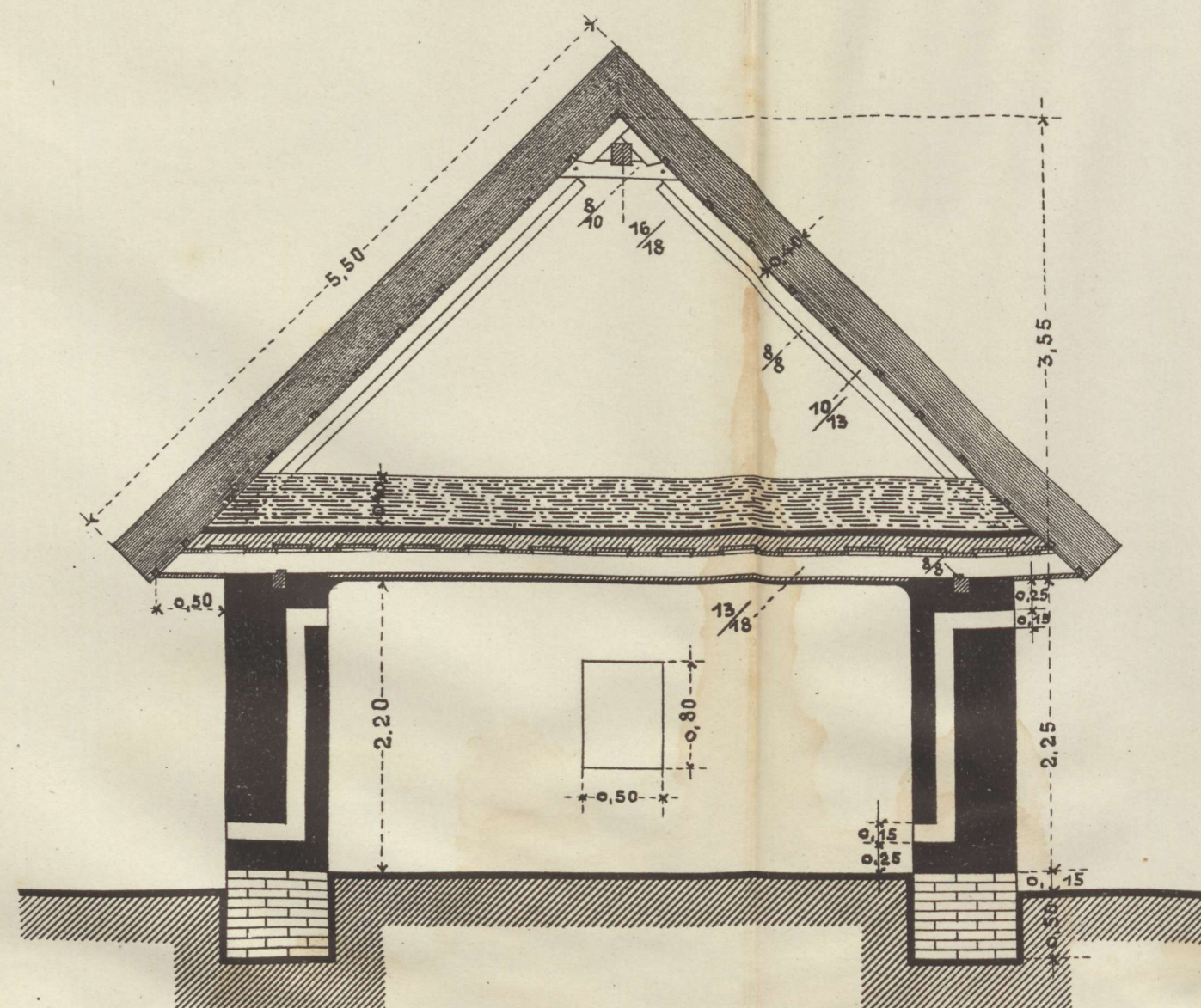
Költségvetés

a IV. számú gyümölcskamara tervezetéhez.

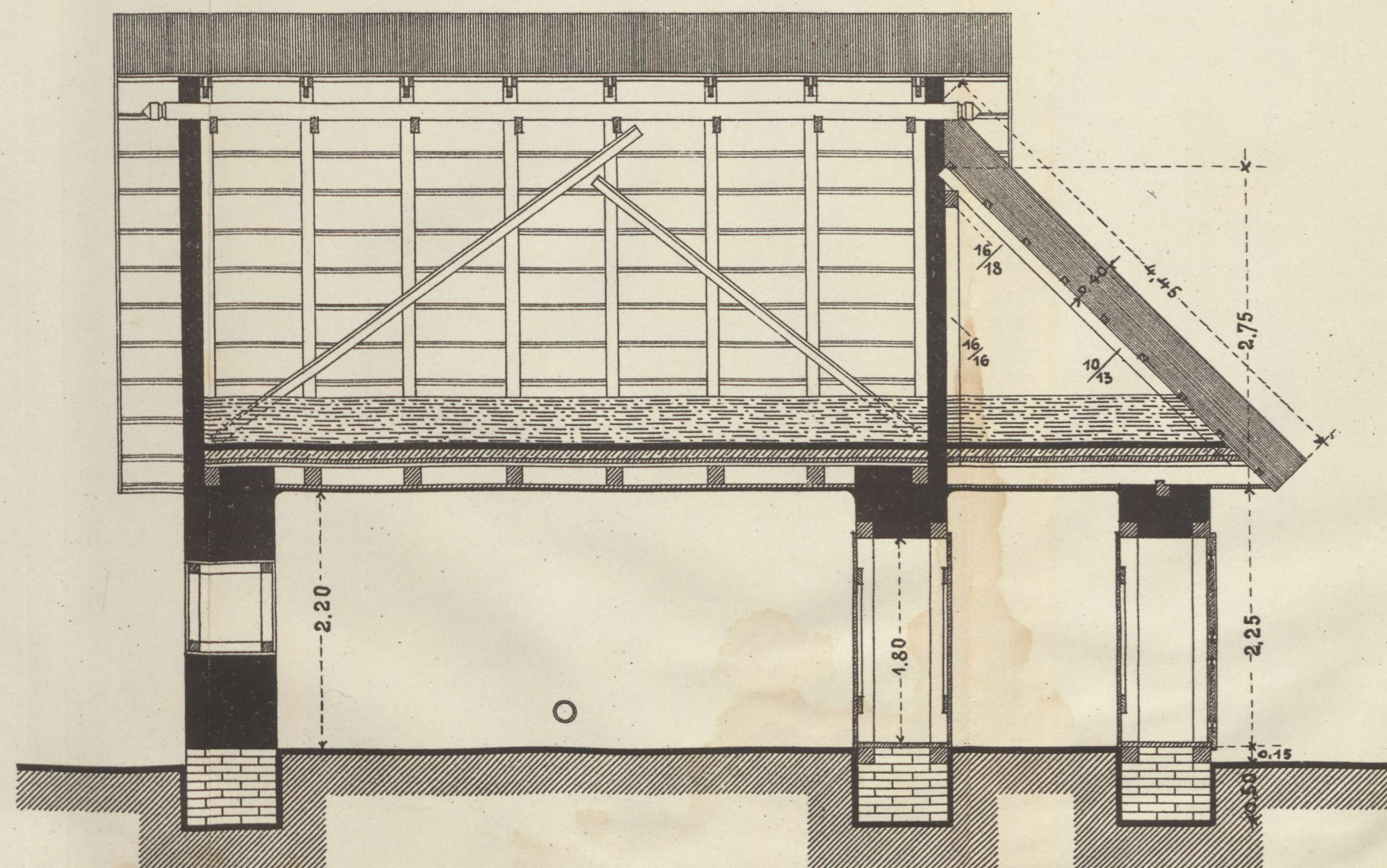
Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg			
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	kőb m ³	Egységár		Összesen	
						kor.	f.	kor.	f.
1	Földkiemelés az alapárkokból a nyers földnek a kamra és előtér belsejében, valamint a padláson való felhasználásával, a feleslegnek az épület körüli egyengetésével. $2(5,00 + 6,00)0,75 + (2 \times 1,65) + 5,60 \mid 0,45 =$ mély		0,50	20,51	10,26	0	50	5	13
2	Alapfalazat téglából (vagy kőből) agyagsárba rakva, minden mellékmunkával együtt. Terület mint 1. tétel		0,95	20,51	19,48	10	—	194	80
3	Vályogfal agyagsárba rakva 2 oldali kővér pelyvássár tapasztással és meszeléssel		2,11	20,51	43,28	8	—	346	24
4	Ugyanaz a kötőgerenda felett az ormok és kéménynél. $2\left(\frac{4,19 \times 7,65}{2}\right)0,30 + 2(4,75 \times \frac{4,75 \times 2,40}{2})0,30 =$ $\times 0,14)0,45 =$ $2(4,75 \times 1,70)0,30 + 2\left(\frac{4,75 \times 2,40}{2}\right)0,30 =$ $2\left(\frac{1,95 \times 1,80}{2}\right)0,30 =$				10,21 8,26 1,05 19,52	8	50	165	92
	Átvitel							712	09

Tételszám	Megnevezés	Mennyiség				Pénzösszeg	
		Darab	folyó m	négy- szög m ²	kőb m ³	Egységár	
						kor. f.	Összesen kor. f.
	Áthozat						712 09
5	A kémény tetőn kívüli részé- nek és a kéményfejnek rajz- szerinti készítése nyers téglá- fal módjára, cementtel héza- golva. $(0,90 \times 0,45) 1,80 =$				0,73	18 —	13 14
6	Az épület 3 oldalán földfeltöl- tés rézsűsen készítve, döngö- léssel. $\left(\frac{1,50 \times 2,20}{2}\right) \times$ $\times (9,15 + 9,50 + 9,15) =$				45,87	1 50	68 80
7	Tapasztás a padláson a feltöl- tés felé 8 $\frac{m}{m}$ vastagon pelyvás sárral. $(8,05 \times 5,90) =$ Levonva : $(2,15 \times 4,35) + (0,90 \times 0,15) =$			47,50			
				9,49			
				38,01		0 40	15 20
8	Menyezet alsó deszkázása fedél kötőgerendákra 20 $\frac{m}{m}$ gyalu- latlan deszkából, nádazás alá. $(5,00 \times 4,50) + (1,70 \times 1,20) +$ $[(2 \times 2,75) + 0,75] 1,35 =$			32,97		1 20	39 56
9	Menyezet nádazás és vakolás kővér mészhabarccsal. $(4,80 \times 5,30) + (2,45 \times 1,50) =$			29,02		1 20	34 82
10	Menyezet felső deszkázása kötő- gerendákra s az előtér ormán a szarufa alsó lapjára 26 $\frac{m}{m}$ gyalulatlan deszkából. Terület mint 7. tétel			38,01			
	Előtér $(1,35 \times 1,90) =$			2,56			
				40,57		1 40	56 80
	Átvitel						940 41

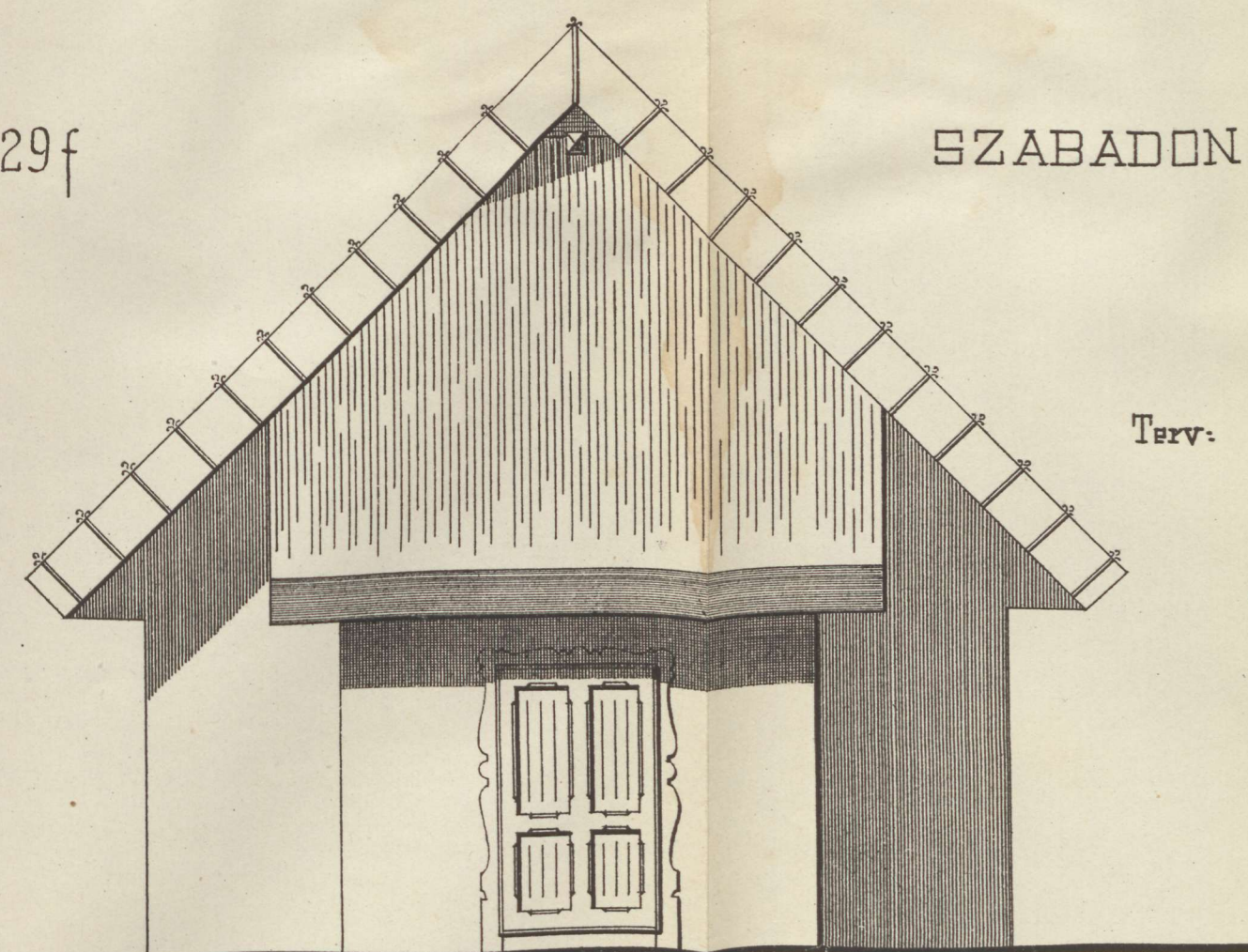
KERESZTMETSZET



HOSSZMETSZET



ELÖLNÉZET



I.

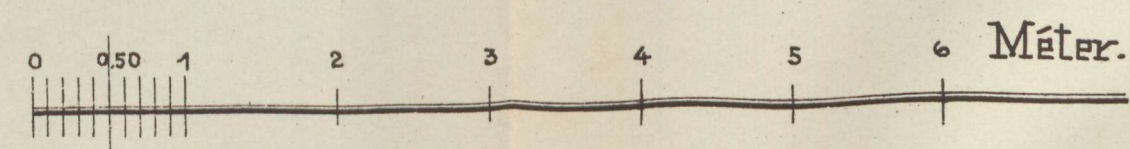
SZABADON ÁLLÓ GYÜMÖLCS KAMRA
VÁLYOGFALLAL

Terv:

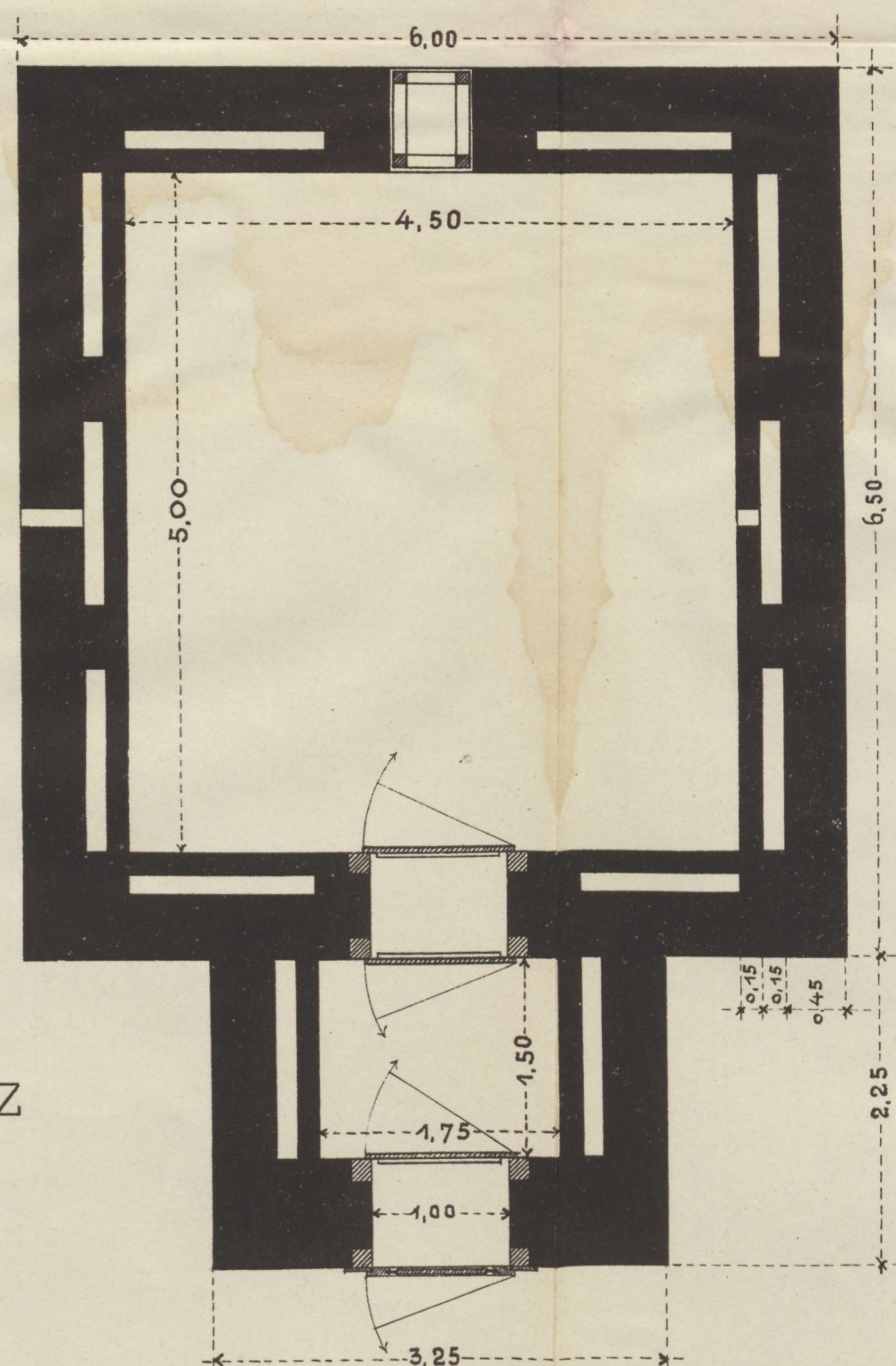
Füvészkönyv
építész, kir. mérnök.

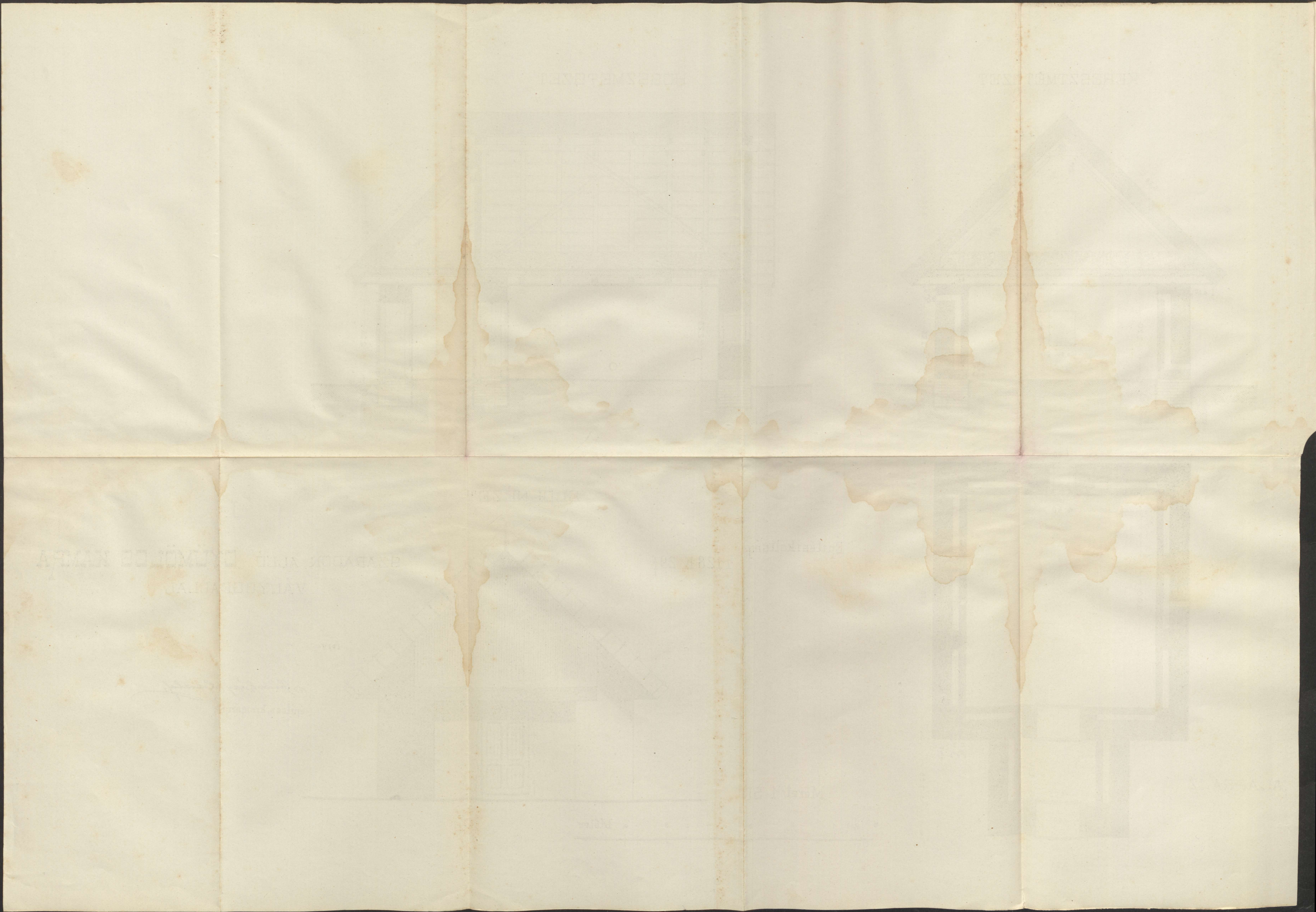
Építésköltség: 1128 K 29f

Méret 1:50

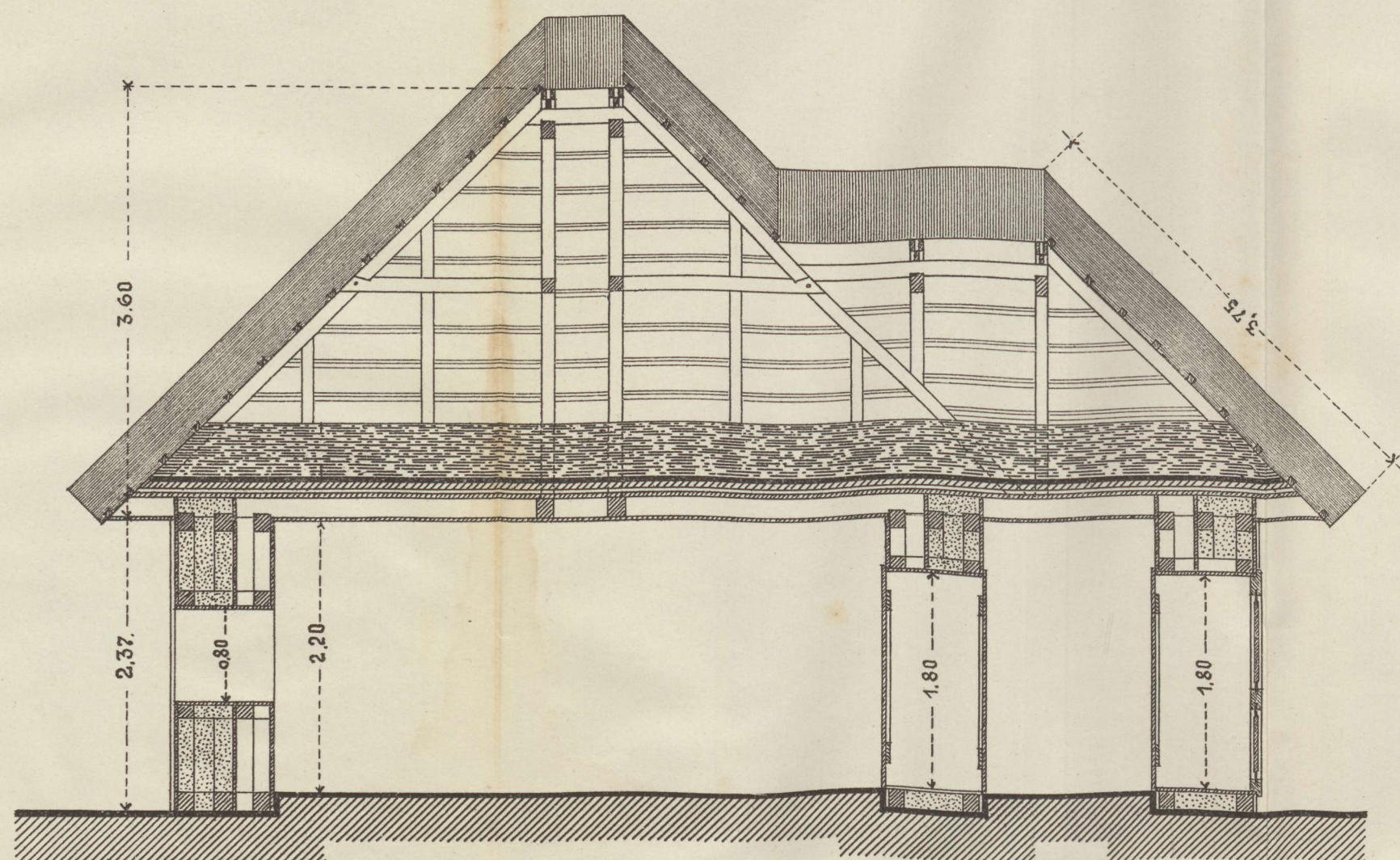


ALAPRAJZ

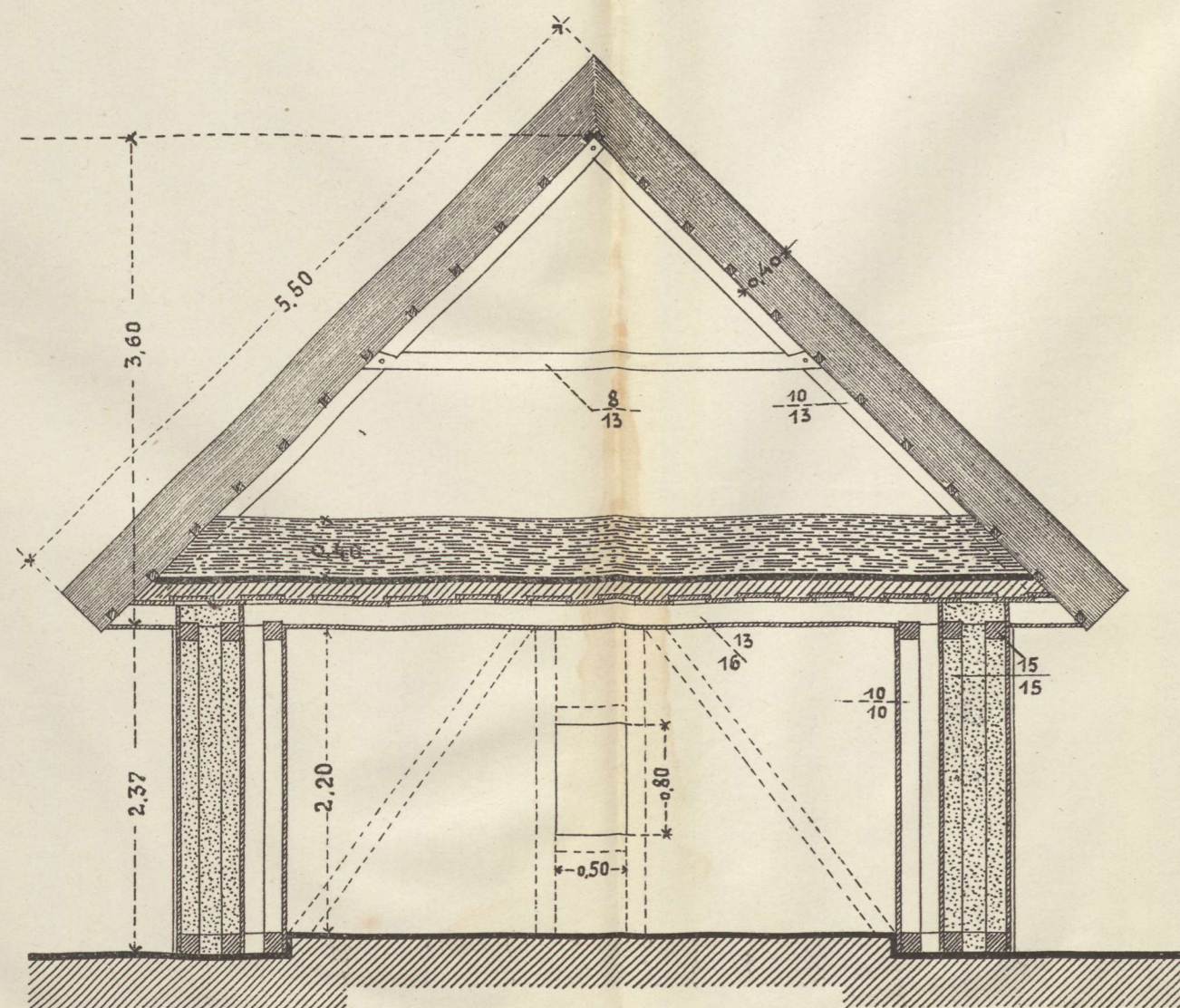




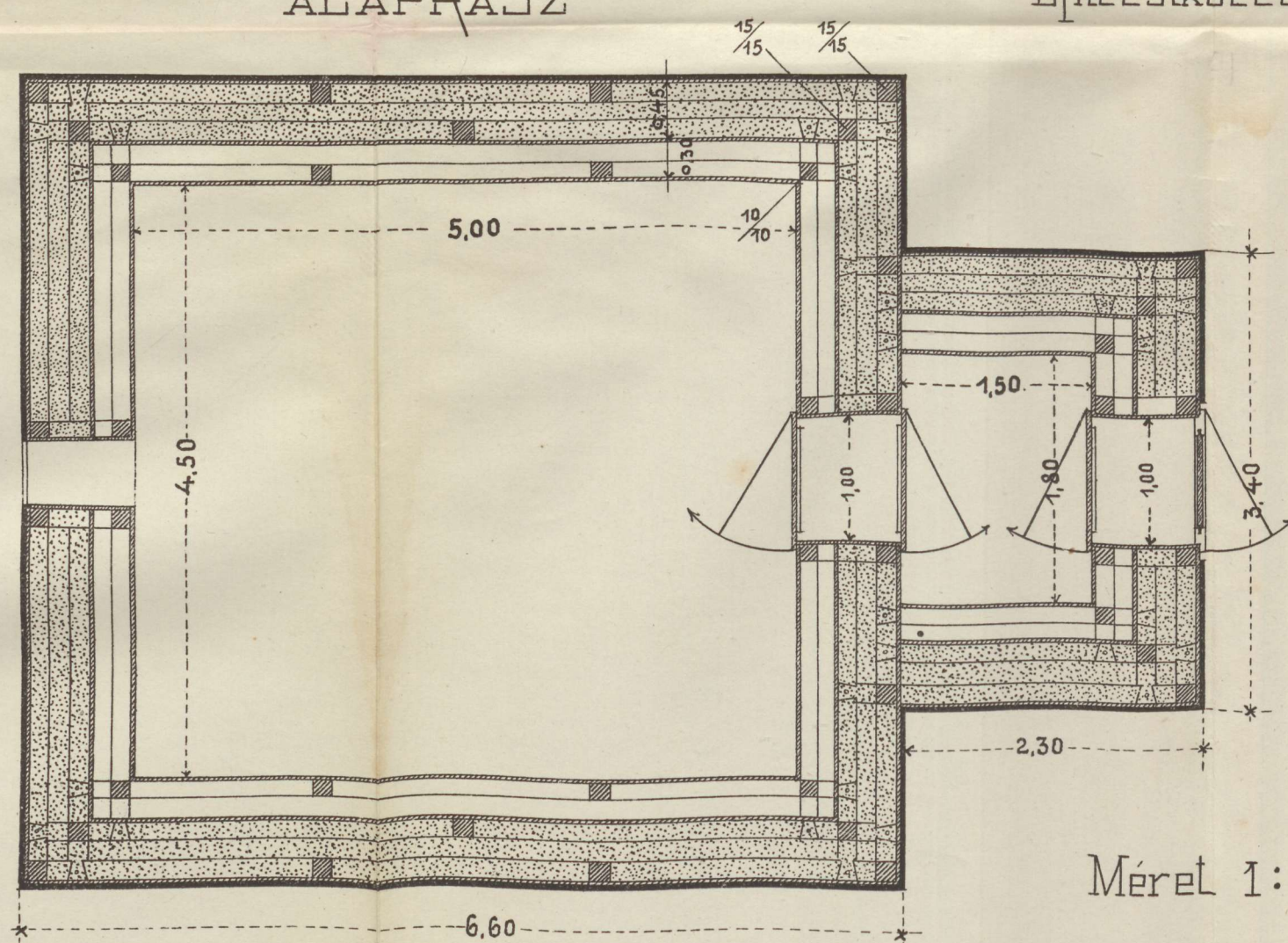
HOSSZMETSZET



KERESZTMETSZET

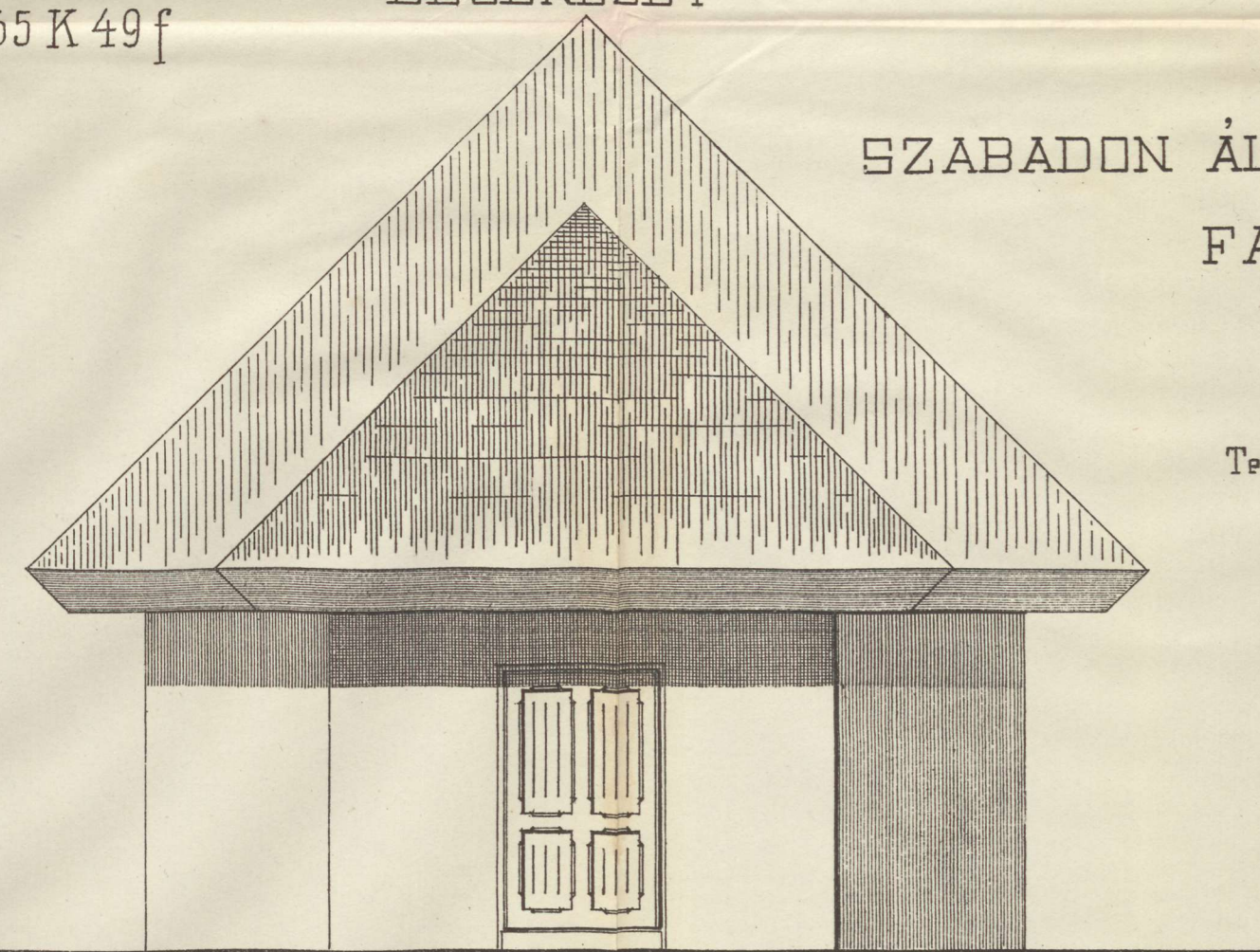


ALAPRAJZ



Építésköltség: 4265 K 49 f

ELŐLNÉZET



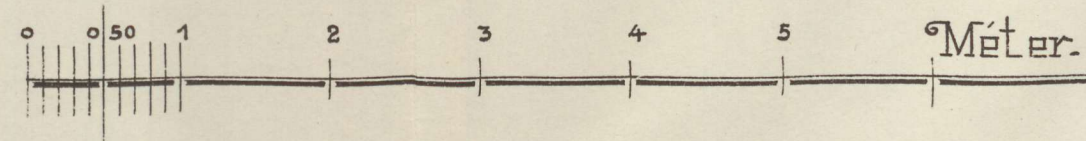
II.

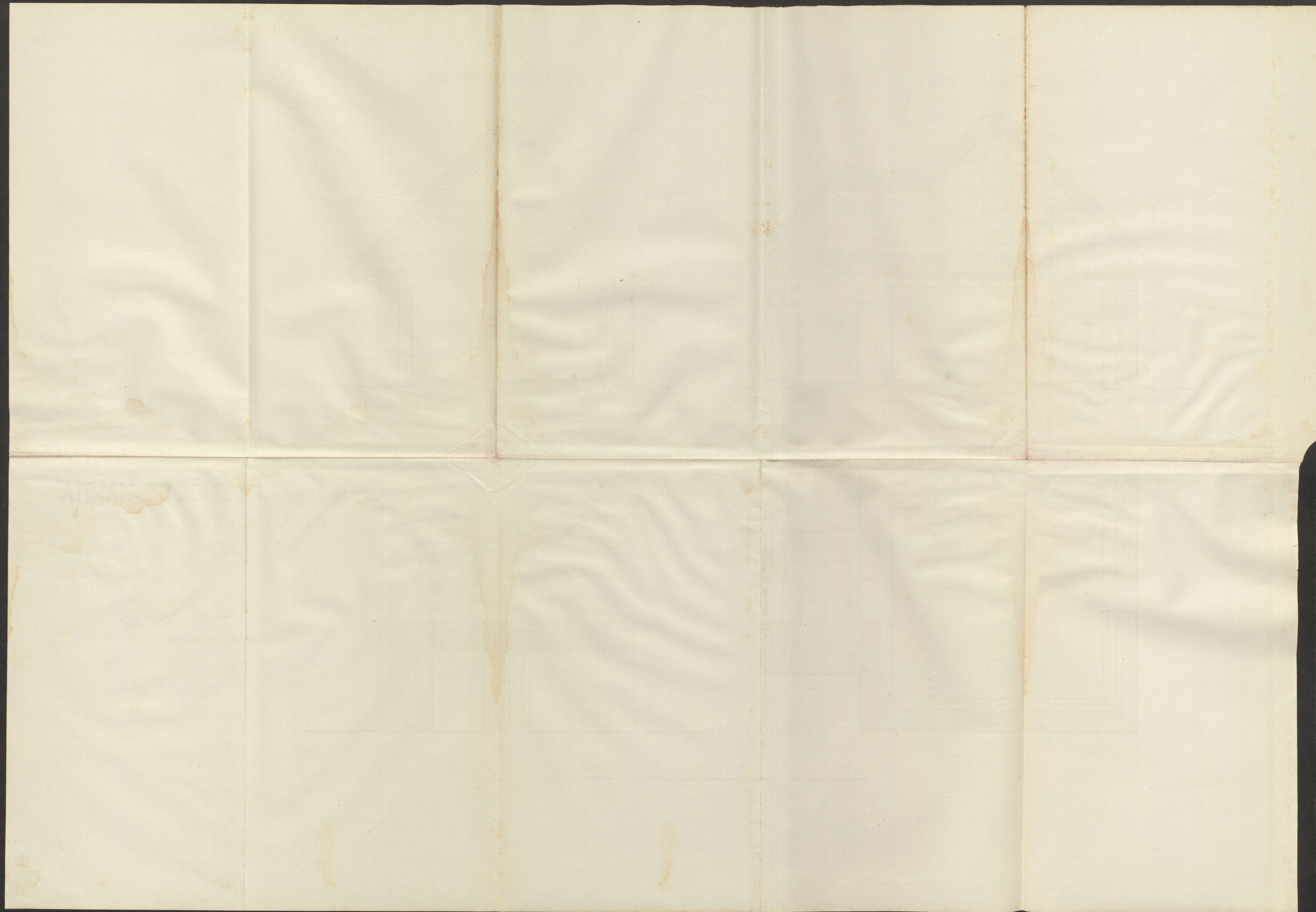
SZABADON ÁLLÓ GYÜMÖLCS KAMRA
FAVÁZAS FALLAL

Terv:

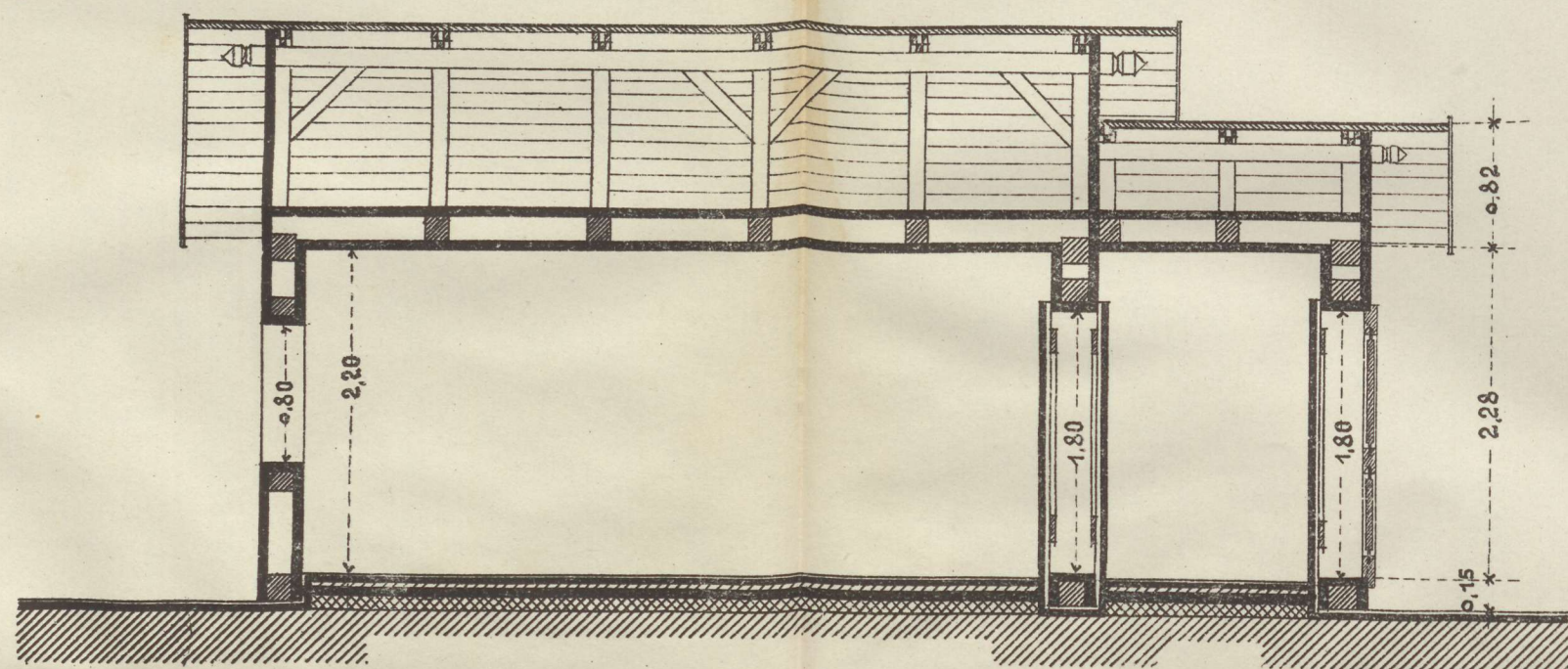
Fischer László
építész, mérnök.

Méret 1:50

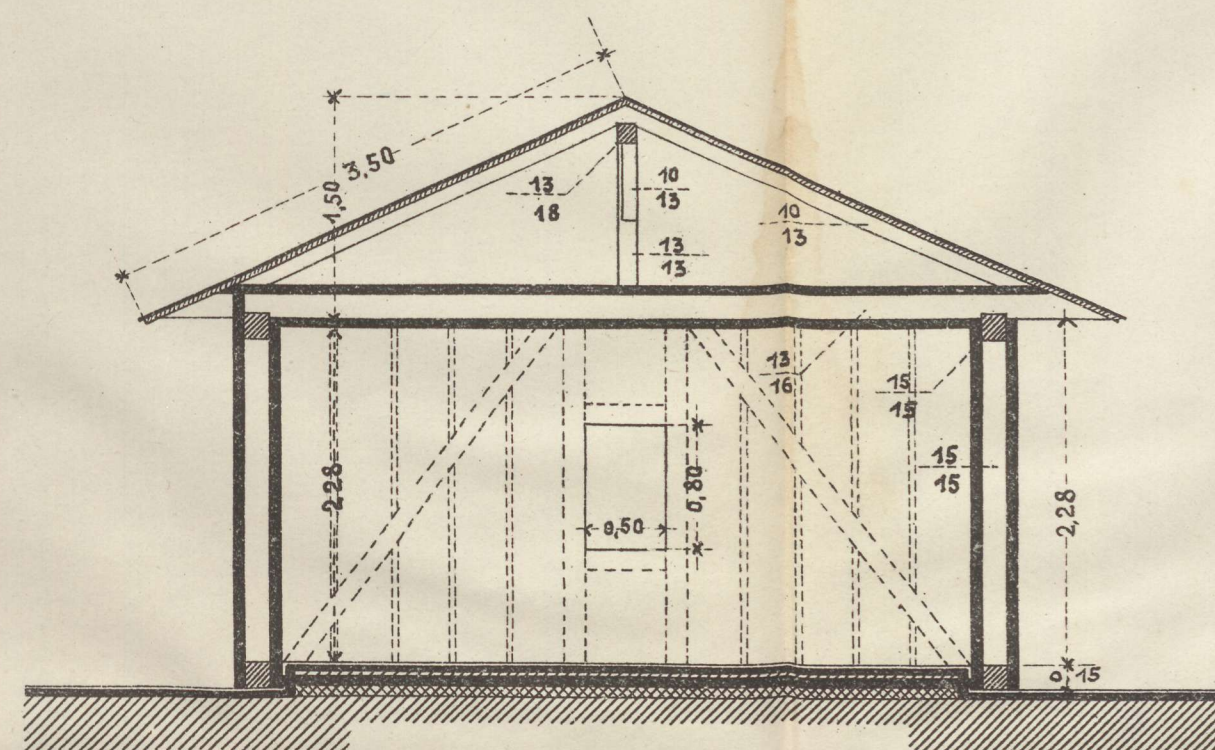




HOSSZMETSZET



KERESZTMETSZET



III.

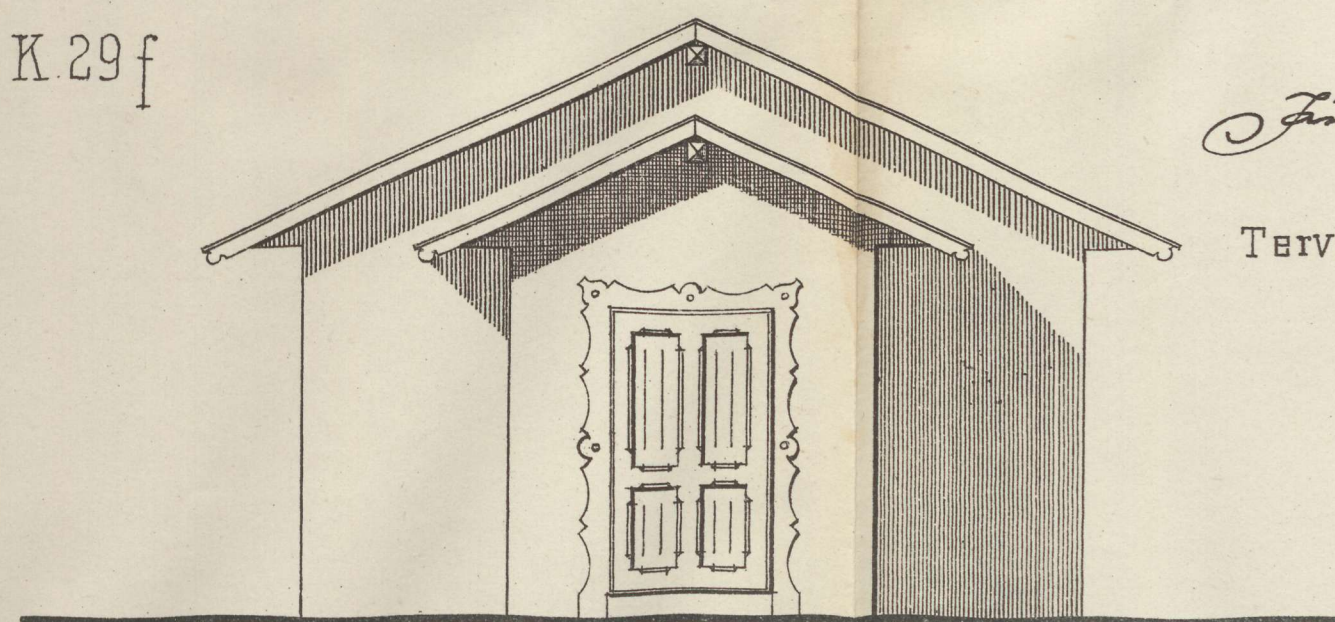
SZABADON ÁLLÓ GYÜMÖLCS KAMRA
PARAFAKŐ LEMEZEKBŐL

Terv:

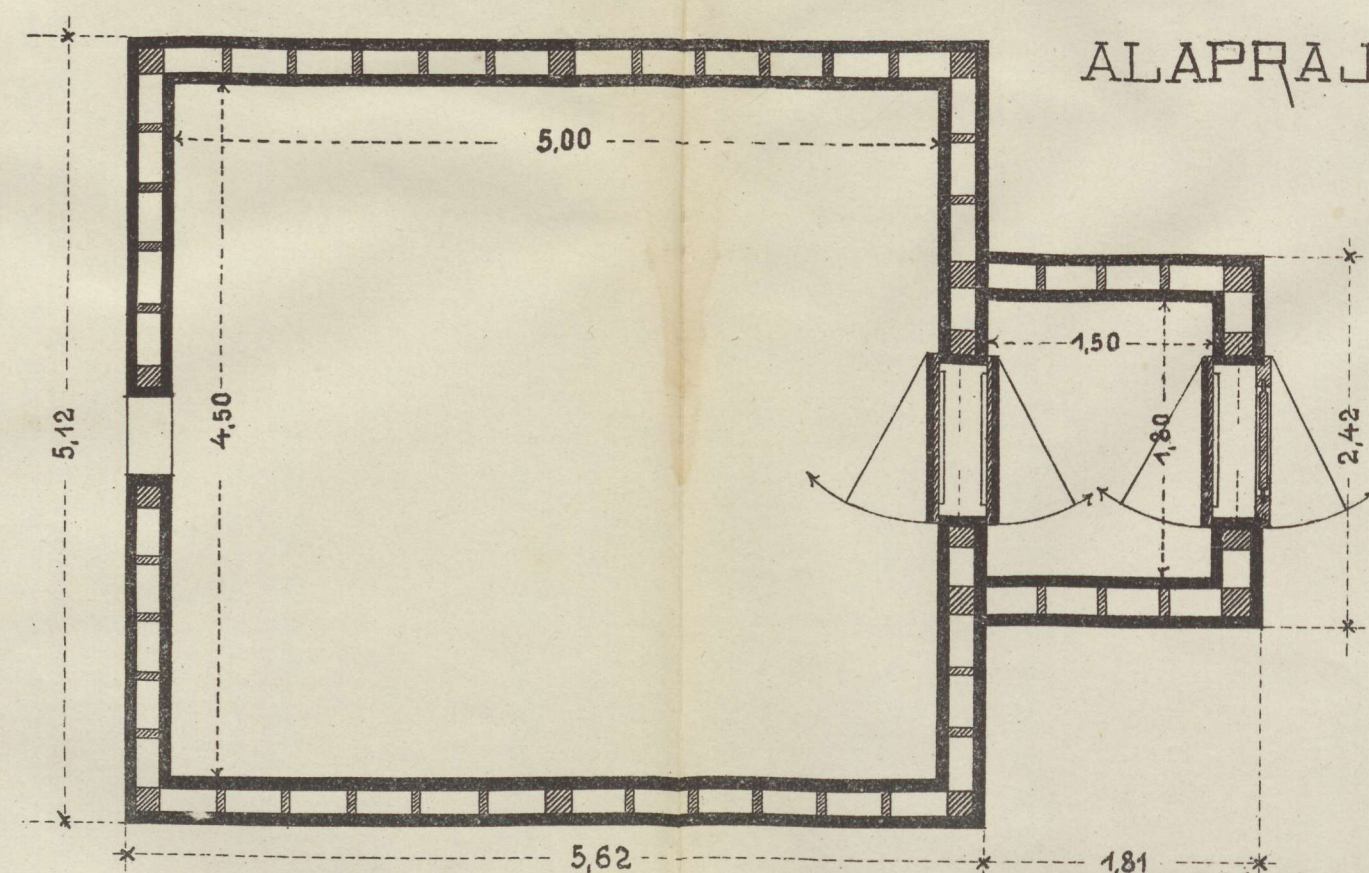
Füvészlőp
építész, kir. mérnök.

Terv:

ELŐLNÉZET

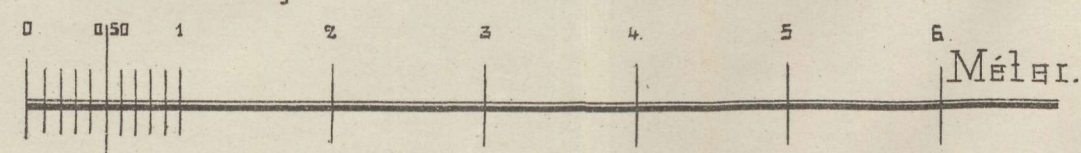


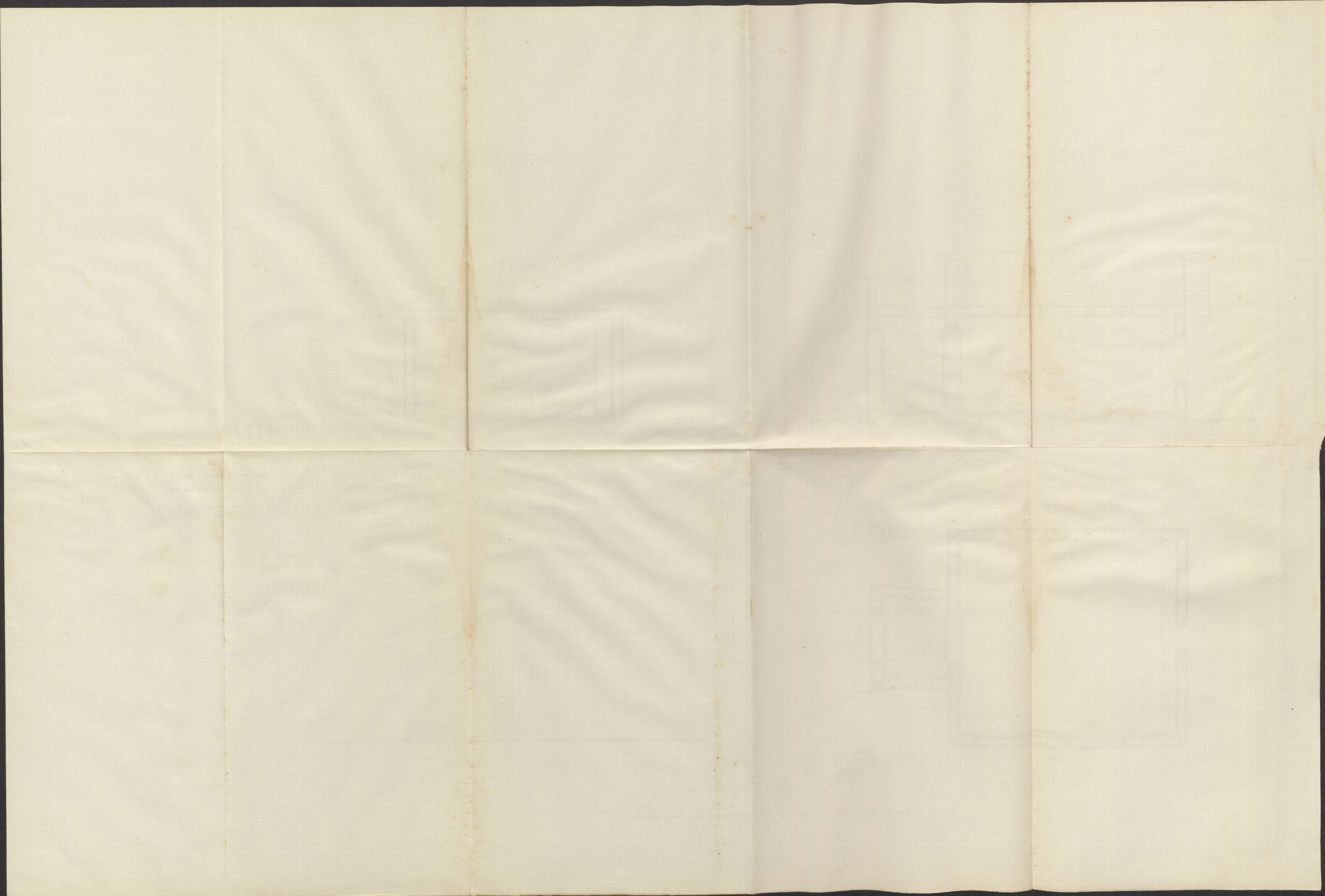
ALAPRAJZ

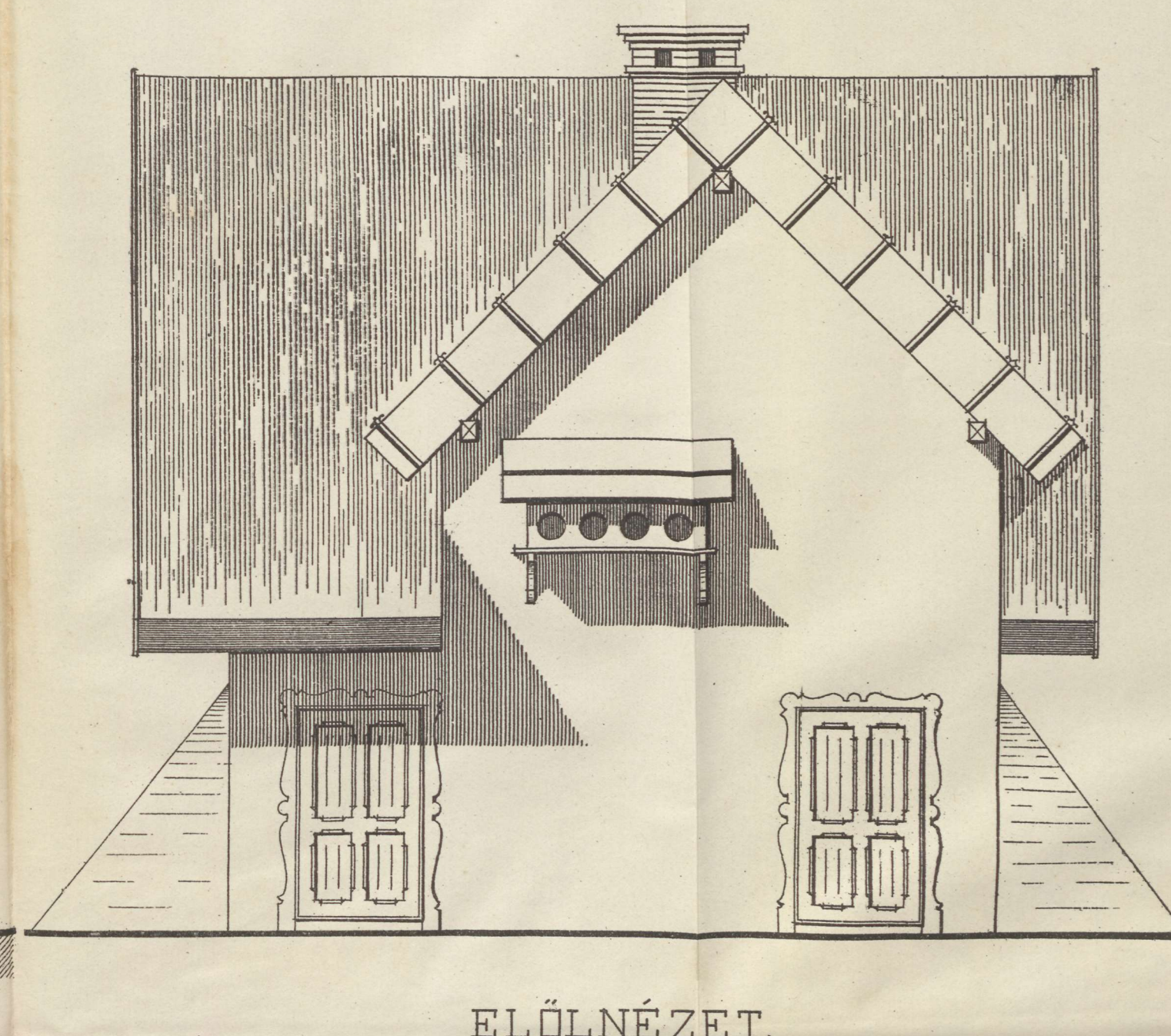
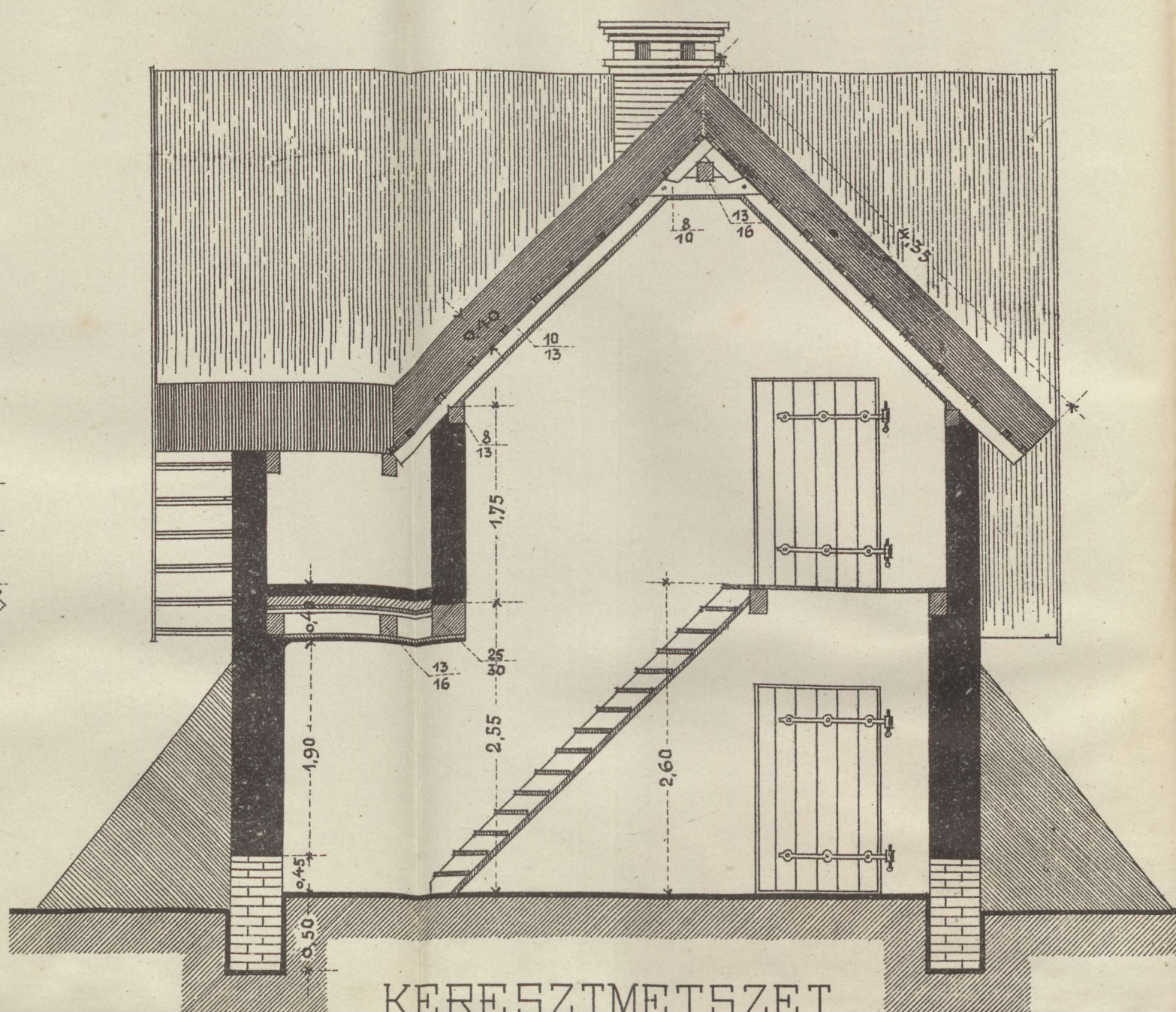
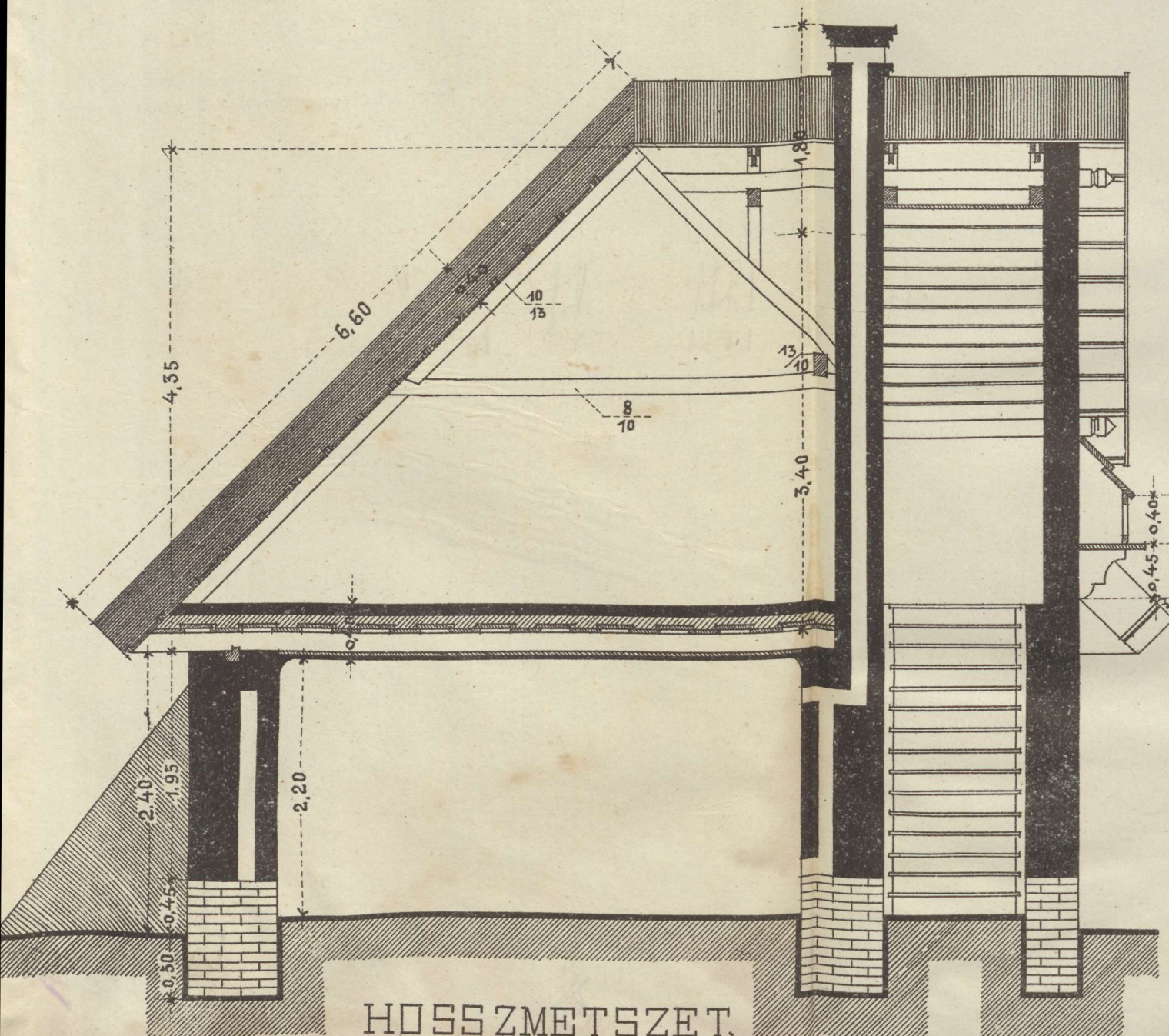


Építési költség: 1572 K. 29 f

Méret: } 4 50

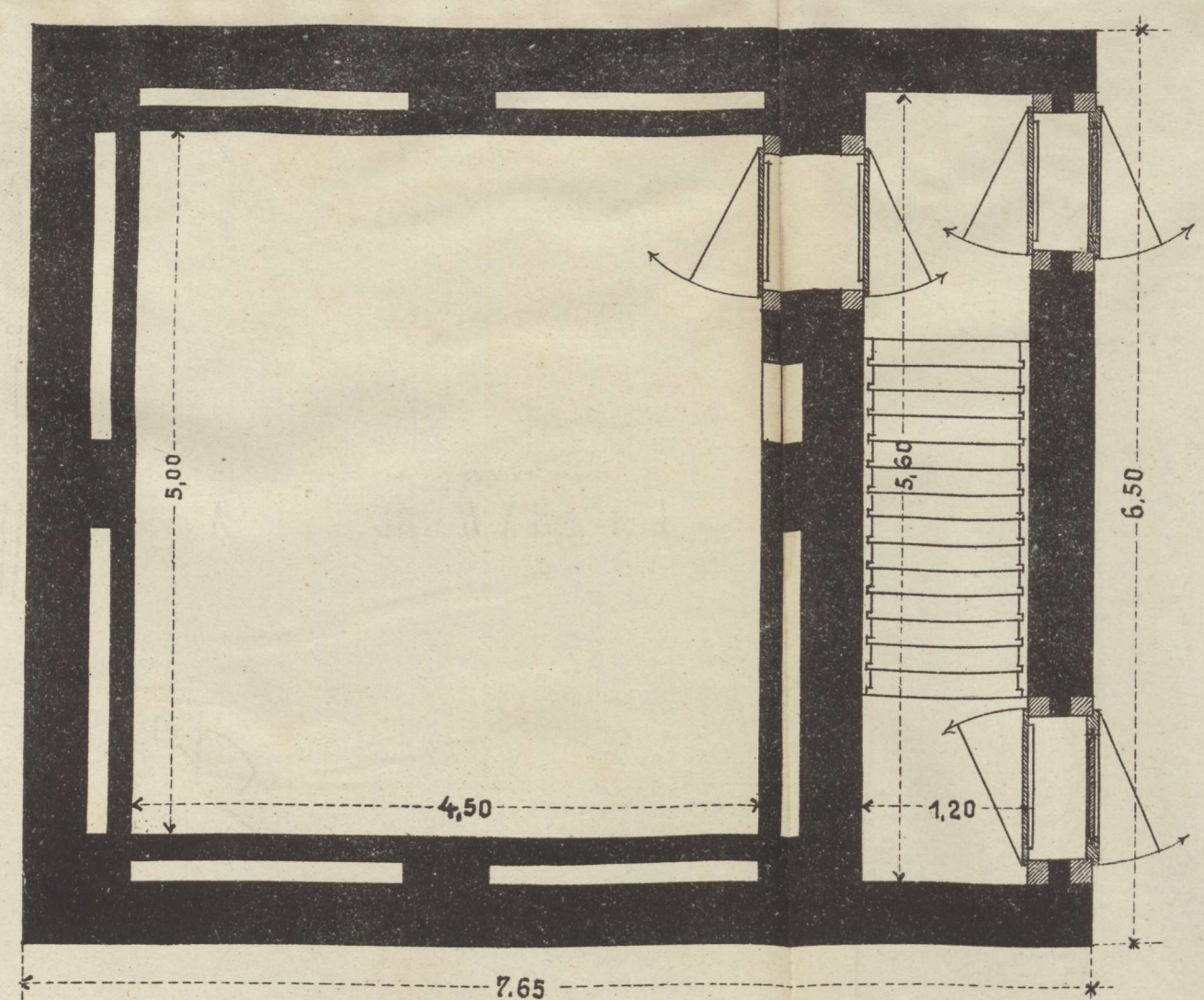






IV.

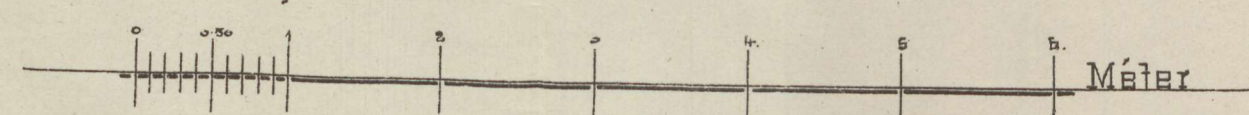
GYÜMÖLCSKAMRA



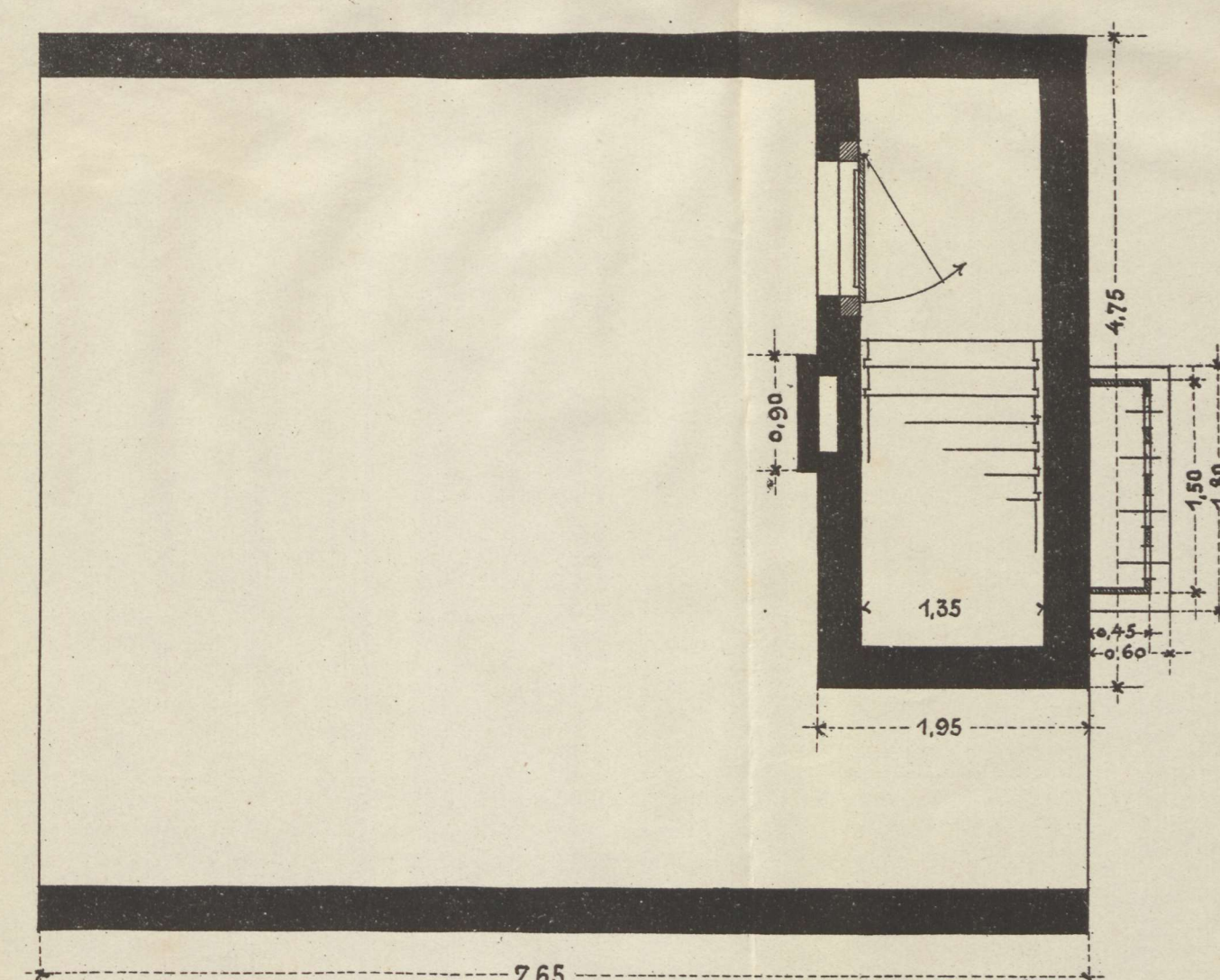
Építési költség: 1473 K 57 f

Terv:

Méret 1:50



Frischány László
építész, kir. mérnök.



IFL. MOLNÁR FERENCZ
Naptár, képeslap, könyv, papír
és bazarárú üzlete.
SZENTESEN.
Br. Harucker-utca 5. szám.

629

