

Budapestre vonatkozó ujságcikkek



Szerző:

Cím: *A kőbányai katakombák a gombatermelés szolgálatában*

Forrás:

Pestvidéki Hírlap

Mátyásföld

1922. 10. 30.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

635

Hely

Idő

"1922"

Személy

Közp. nyomt. XX. cs.

10
A kőbányai katakombák a gombatermelés szolgálatában. Kőbánya nevezetessége az a katakombaszerű pincehálózat, amely Kőbánya-Óhegy és a sügyrak környékén számtalan helyen található. E pincék némelyikében 10—25, sőt ennél több 25—35 m. hosszú és 4—5 m. széles boltozatos folyosók vannak. Ezek egy része régebben sör, meg zsír stb. hordókat rejtettek magukban és egy jó tulajdonságuk az, hogy hőmérsékletük télen-nyáron ugyyszólván mindig egyenletes. Ez a hőmérséklet teszi azokat alkalmasnak egy különleges kertészeti kultúrára, a csiperke (champignon) gomba tenyésztésére. Ha e pincehelyiségeket átnézzük, azt hihetnők első pillanatra, hogy a párisi híres katakombákban vagyunk, amelyek évszázadok óta gombatenyésztésül szolgálnak. A kőbányai pincékben is megkísérelték már több

izben a champignon-tenyésztést és rendszeresen sikerült is, de a jó ég tudja mily okból abbamaradtak. Ezért örömmel tapasztaltuk, hogy egy-két év óta ismét rendszeresen foglalkoznak a gombatenyésztéssel és miután a szakavatott kezelést láttuk és az országban általánosan kitűnő hírnevnek örvendő kertigazgató energiáját és szaktudását már régebben ismerjük, azt hisszük, hogy e speciális kertészeti ág a legszebb nagy jövőnek néz elébe. A gombatenyésztő pincék csodás látványt nyújtanak. Egy-egy folyosóban 3—4 sorban vannak féldomboruan a gombaágyak elhelyezve. Ezeket több héten át erre a célra különlegesen elkészített trágyából rakják, amely fülé 8—10 cm.

magasságban teszik a földet. A katakombaszerű pincék ilymódon a kultúra szolgálatában nagyfontosságú szerepet játszanak, mert oly területeket tettek ezen kulturák által hasznossá, amelyek már évek óta parlagon heverték. Minden folyosóban villanylámpák vannak, amelyek tampa fénye mellett a terméstszedők sűrűgölnönek a fejlett, használatra kész gombákat megfelelő kosarakba gyűjtve. Sajátságos látvány ilyenkor a gombaágy, amely tele van a félig nyílt, vagy még inkább a zárt kalapu és csak ritkán egészen nyílt kucs máju gomgákkal, amik csoportosan nőnek. Egy-két nagyobb szedhető példány körül egy egész sereg apró fejlődő gomba sorakozik. Érdekes, hogy nem minden nap lehet egyenlő mennyiségű gombát szedni. A legtöbb gombát hétfői napon szedik. Az ekkor szedhető mennyiség néha a másfél métermázsát is túlhaladja, ami tekintve a gomba aránylag könnyű voltát, elképzelhető nagyszámu gombatömegből szedődik össze. A pincefolyosók ugy vannak berendezve, hogy a termés folytonossága meg ne akadjon, tehát nem valamennyiről szedik egyszerre a mai nap finom specialis eledelül szolgáló, — de jó tápláló gombákat. Páris híres gombatenyésztő katakombái a kőbányai katakombákban méltó párra találtak, és ha az előbbieket nagyobbarányuknál és méretüknél fogva felül is mulják a kőbányaikat, de kultúra tekintetében olyan magasfokon állanak emezek, hogy méltó versenytársul tekintetjük ezeket annál is inkább, mert termésük ma már világhírré tett szert és Amerikában is ismerik és örömmel veszik.

Székesfővárosi házinymoda 1922