

bennünket a forradalom bukása után. Én az ötvenes cellában laktam sok más társammal együtt. A túloldalon Tóth László, Berényi Pál, Lugosi István, majd később — a tanácsháza pincéjéből, kazamatáiból hozták át őket — Simon István, Buday Dezső és Hajma József is oda került. November 19-én egyenként szólították ki közülük, akiket halálra szántak. Reiszmann Sándor keményen védekezett, ököllel ment neki támadóinak a folyosón. Hátról leszúrták. Így járt Hrabák János mozdonyvezető is. Takács Gyurka nyomdászsegéd, mielőtt elhurcolták volna, borotvával végzett magával, a vére a menyeyzetig fröccsen mementőül. Örökre elvitték kenyerespajtásomat Simon Istvánt, Vince Lajost, Lugosi Istvánt. Az áldozatok közt volt Berényi Pál, Berkes Ferenc, Buday Dezső, Hajma József — ugyan mi lehetett a bűne, amikor a pénzügyeket intézte? —, Horváth Döme, Villám István... voltak vagy negyvenen.

Nézem vékony, szinte átlátszó ujjait, melyekkel annyi betűt leírt élete során, s még mindig kezébe veszi a tollat időnként.

— Akit nem vittek el, az is tulajdonképpen nyomorék lett. Majdnem élőhalott. Megfagyott körülöttünk a levegő. Amikor kiszabadultam, hiába kilincseltem, sehoh sem fogadtak be. Pedig kellett a kenyér. Végre, sok utánjárás után egy kis bódé felállítáására kaptam engedélyt. Ez volt majd húsz éven át a családom megélhetésének forrása. Tudja, ott a városi moziál szemben. Ha járt valaha Kecskeméten, biztosan látta. Aztán képeket is árultam. Iványi Grünwald Béla, akit még a kecskeméti művésztelepről ismertem, adott át a képeiből eladásra. Hát így éltünk azokban az években.

— Azért a tollat akkor sem tudtam letenni. Prometheus néven írogattam a helyi újságokba. Akadt néhány barátom, aki segített ebben. Allegorikusan kellett írni, de ezt is megtanultuk idővel, s az emberek is megtanulták, hogyan kell olvasni ezeket az írásokat. A többit már ismeri...

Nem merem mondani, dehogys ismerem. Azt tudom, hogy hatvanéves volt, tehát nyugdíjas korú, de nyugdíj nélküli — amikor felszabadultunk, de nem értem, hogy miért mellőzték az azt követő években is. Talán a csendesége miatt, amely visszatartotta mindenféle dicsekvéstől, közéleti viselkedésgégtől. De hiszen joggal kért volna helyet, szerepet az akkori közéletben! Még szerencse, hogy később felfigyeltek

rá, s már hosszú ideje valóban megbecsült polgára a városnak, akinek kijár az őszinte és tiszteletteljes elismerés mellett a megélhetést biztosító szerény összeg is.

Kimondatlan is azt fájjalja — csak szelozgat rá finoman —, hogy eddig még nem akadt gazdája, gondozója, kiadója írásainak. Majd talán most. Olvasta az újságban, hogy indul egy sorozat, amelyben neki is helyet szánnak. Csak ne nagyon sokára, mert szeretne még útbaigazítást adni ahhoz a kötethez.

F. TÓTH PÁL

MEZŐGAZDASÁG

BOGYÓKBA ZÁRT NAPFÉNY

FÜRT fűrtöt ér. Ékkövek a bogyók; zafír, smaragd, borostyán... De mit sem ér a hasonlat; szín- és formaváltozatosságban a biológia messze maga mögött hagyja a halott ásványi világot. És sietve hártom el a festői megörökítés óhaját is; a naturalista ábrázolás itt tömény giccset produkálna. Émelyítően hasonlít a harmatgyöngyös rózsacsokorhoz, vagy a bíborszínű falusi alkohathoz.

Maradjunk tehát a szakember analitikus körülírásánál? Vizsgálásra nincs okunk, az aggályosan aprólékos fogalmak korántsem olyan vértelenek-íztelenek, mint ahogy első hallásra gondolnánk. *Dr. Szegedi Sándor* szőlész-kutató-telepvezető tanulmányában így ír az alig két éve elismert, Rekord nevű csemegező bogyóiról: „Kissé megnyúltak, csepp-, vagy fordított tojásdad alakúak, nehezek, zöldessárga színűek, pettyezettek, hamvasak. Ecsetje rövid és színtelen. Magjainak száma közepes. A magok zömökek, közepesen nagyok, tojásdad alakúak, közepesen hosszúak és nehezek, vörösbarna színűek. A bogyói vékony, olvadó héjúak. A bogyó húsa ropogós, színtelen levű, különlegesen finom ízű.”

És a jellemzés hasonlóan részletes a virágról, a kacsról, a levéllemezről, a fűrt éretlen alakjáról, a vesszőről, a tőkéről, a gyökerekről, s a szőlőnövénnyel sok egyéb részletéről. Hosszú tapasztalás után meghatározott méretjellemzők; bogyók hosszúsága 24,1 mm, legnagyobb átmérője átlagosan 22,2 mm, átlagos bogyósúly 7,24 gramm, nyomásellenállás 1449 gramm és a bogyókocsányok átlagos szakítási ellenállása 419 gramm, cukortartalom 13,4%, savtartalom 4,11

gramm/liter, fogyaszthatóság szeptember 5-től október 1-ig.

Hány tulajdonsága van a szőlőnek? A kutató azt mondja: legalább hatszáz.

A földkerekség szőlőfajtáinak száma legalább tízezer. Mennyi ezek közül a bor- és mennyi a csemegezőlő? A kérdés eléggé laikus színezetű; minden szőlőt meg lehet enni, s mindegyikből préselhető bor, helyesebben must is. A kimondottan étkezésre termesztett, nagy bogyójú szőlőfajták őshazája minden bizonnyal Törökország; a mohamedán hit tudvalevőleg tiltja az alkohol fogyasztását. Magyarországra is Kis-Ázsiából kerültek el az első csemegezőlő veszők.

*

ÚGY mondják, itt Katonatelepen, Kecskeméttől hét kilométerre, a Nagykőrös felé vezető vasút és országút mentén díszlik a világossárga, könnyű, kvarcos homok 376 holdján Európa egyik legszebb szőlőskertje. Hogy a szuperlatívusz mennyire indokolt, vagy mennyire nem, nincs összehasonlítási alapom, de a tőkesorok emberien harmonikus rendje nem kevés alkalmat nyújt a gyönyörködésre. A gyűjteményben 569 csemegezőlő fajta tenyészik, ősiek és újonnan keresztelkedtek, külföldiek és hazaiak, az utóbbiak teljes számmal. Akadnak vadszőlők, apró levelekkel, szélszélesen tekeredő kacsokkal, tuskés vesszejűek, kaliforniaiak, mint például a Perlette (magyarul: Gyöngyöcske), vagy a Japánból származó Kasu-Saniaku.

De ezek úgyszólván csak a különlegességek az impozáns skála periferiáján. Ami viszont a homoki szőlőkultúra igazi rangját adja — és adta már a századforduló idején is; bizonyosság erre a telep székházának falait díszítő jó néhány korabeli, Brüsszélből, Párizsból meg Pétervárról származó szecesszióangyalok oklevél, majd mindegyiken a Grand Prix cizellált, iniciálékra emlékeztető betűivel —, az az itteni hatalmas leleményű, egész történelmi korszakot átfogó nemesítő munka, amely elsősorban is *Mathiász János* és *Kocsis Pál* nevéhez fűződik.

Am menjünk az időben egy kicsit visszább. Katonatelepen — ez az elnevezés *Katona Zsigmond* kecskeméti gyógyszerész emlékét őrzi, aki szabad óráiban nagy szenvedéllyel és hozzáértéssel űzte — ma így mondanánk — hobbyját: az ampelográfiát, vagyis a szőlőfajták gyűjtését. Nagyon elszomorodhatt, amikor a múlt század utolsó éveiben a filoxera kezdte veszélyeztetni értékes kollekciónak és az általa keresztel-

zett hibrideket. Nem kis részben ezért is csalogatta el Tokaj-Hegyaljáról jó cimboráját, régi barátját, *Mathiász Jánost*; tőle várta és kapta is meg a segítséget. *Mathiász* a kis szőlősgazdaság szomszédságában homokföldet vásárolt, s 1898-ban családjával együtt Katonatelepre költözött. 1921-ben bekövetkezett haláláig hozzávetőlegesen 3700 hibridet tenyésztett ki. Ezek közül szelektálta az értékes, a korábnál zamatosabb, bővebben termő, szebb küllemű új fajtákat, amelyek közül 65 ma is megtalálható a telep fajtagyűjteményében. Ezek közül jó néhány — így a Szőlőskertek királynője, a *Mathiász Jánosné muskotály*, az *Ezeréves Magyarország emléke*, a *Szauter Gusztávné* és a *Cegléd szépe* — országosan is elterjedt a szőlősgazdaságokban.

Mathiász János halála után, úgy látszott, megtorpant a nemesítő munka. Legalábbis az örökül hagyott szőlőtelepén. De ennek szomszédságában a sikerek első fűrtjeit — stílszerűen szólva — ekkor kezdte leszüretelni a legjobb *Mathiász-tanítvány*, *Kocsis Pál*. Miután hajszál híján párizsi festőnövendék lett, s művészi hajlamaitól csupán a kemény szülői szigor tántorította el. Fél évszázados munkássága során — 1967-ben hunyt el — 3500 szőlőhibridet nevelt fel, s közülük majdnem ötven gyűjteményes fajtát válogatott ki. Ezek ma is a telep díszei közé tartoznak. Négy, kiemelkedő tulajdonságú fajtája — az *Iršai Olivér*, a *Gloria Hungariae*, a *Kocsis Irma* és az *Attila* — az utóbbi években már rohamosan hódítják a nagyüzemi gazdaságok természetlenek hitt homoktábláit. Nemesítő telepe 1951-től az intézet kezelésében van, s ő maga is a telep munkatársa volt, egészen haláláig.

Mathiász nemesítő telepét az örökösöktől 1926-ban megvásárolta a magyar állam. A telep élére kitűnő szakvezető, *Sámi István* került, de működését előbb a gazdasági világválság, majd később a háborús éra akadályozta. A hosszas pangás után némi pezsgés csak az 50-es évek elején következett, amikor is a telepet a Szőlészeti Kutatóintézet vette át. A telep vezetője ekkor *Darnay Ernő* tudományos munkatárs volt. Tíz évvel ezelőtt, közvetlenül nyugdíjbamenetele előtt ő dolgozta ki a csemegezőlő modern vizsgálati módszerét. Ennek segítségével értékelték *Mathiász* és *Kocsis* gyűjteményes fajtáit, valamint a külföldi eredetűeket is. Aminek nyomán egy szűkebb szakmai kollektíva döntött a termesztésre javasolt fajtákról.

*

AKÁRCSAK két nagy elődje, dr. Szegedi Sándor is a telep szomszédságában lakik. A ritkás fák mögé bújó, gyümölcsövényel körülvetett házból indul reggelente a szokásos körútra, mert hiszen itt is ezzel kezdődik a nap. Elmondja, évek során rájött, ennek is művészete van; tudni kell, mikor mit kell megfigyelni, aki állandóan mindent szemmel akar tartani, semmit sem lát. Emellett persze naponta van megbeszélés, elsősorban két közvetlen munkatársával, Erős Jánossal és Karácsonyi Gyulával, aztán beszerzések, telefonátvitások, jelentések, ismerkedés a szakirodalommal — a kutatómunkára inkább marad, mint jut idő.

Asztala fölött Kocsis Pál általa festett portréja függ. Ebben is kötődik a hagyományhoz, hiszen Kocsis is megfestette Mathiász arcképét. Egy nagyon mély, belső folytonosság naivan természetesen megnyilvánulása ez, s azt mutatja, hogy a nemesítő munkában nincsenek különálló szakaszok, egymásba kapcsolódnak a láncszemek, mint a növényi sejtek. A szőlész azáltal veszi birtokba, s egyben tagadja is meg elődje munkásságának eredményeit, hogy azok produktumainál szebbet, alkalmasabbat, ízletesebbet kíván előállítani.

Izsáki szőlősgazda-családból származik, vagyis olyan vidékről, ahol a szőlő nem csupán a megélhetés, de az átlagosnál valamivel magasabb paraszti életvívónak is a forrása. Pályafutását, tanulmányait követően, a 40-es évek elején kezdte, az akkoriban sokat reklámozott, de egyébként valóban hírneves Mauthner-cégnél. Ide, Katonatelepre 1951-ben jött, s tevékenységét Kocsis Pál hibridjeinek a válogatásával kezdte. 1959 óta telepvezető.

A riporteri érdeklődés, híven természetéhez, ezúttal is a nóvum irányában tapogatódzik. S az újdonság éppenséggel nem hiányzik, hiszen dr. Szegedi, azonkívül, hogy mintegy hatezer hibrid magoncot nevelt, az utóbbi időben eredményesen foglalkozik a magvatlan szőlő kinemesítésével is. Ebből is van már öt-ezer hibrid. Még nagyobb a száma a peronoszpórával szemben ellenálló új hibrideknek. Ezek termése ugyan alulmarad a nemes csemegeszőlőkénél, de előnyük, az, hogy nem szorulnak permetezésre, a házikerti természet szemponyjából roppant nagy. Különösen az ilyen tipikusan kertés országban, mint a miénk. Vagy a gombamódra szaporodó családi üdülők, hétfői házak lugasait is a rezisztens szőlőfajtákból képzhetjük el leginkább.

*

ŐSENDELET az asztalon — félkilós fürtökből. Szilva nagyságú, halványzöld bogyók. Nem tömöttek, de nem is lazák. Szemezetünk.

A naptár július 20 körül mutatja az időt. Dr. Szegedi ezt mondja:

— Pár nap még kell a zsendüléshez. Amikor szép borostyánsárga lesz a színe, akkor ért meg a fogyasztásra.

Nem túl édes, kellemesen savanykás szőlő. Nedvdús, anélkül, hogy a leve buggyanna. A bogyó héja és húsa szilárd, de a szájban mintha nyomban elolvadna.

— Ennek a szőlőnek a neve: Favorit — folytatja a szőlészkutató. — De csak pár hónapja, amikor is a fajtaminősítő tanács új fajtává nyilvánította.

— És korábban hogy nevezték?

— Mathiásztelep—3. Mint fajtajelöltnek, ez volt a hivatalos megjelölése. De volt, hogy úgy mondjam, beceneve is, amit itt a telepen használtunk: a Narancsízú testvére. Azért, mert ugyanaból a magoncklónból, vagyis ugyanaból a keresztezésből származik, mint a Narancsízú. Egyébként valószínűleg ez lesz a következő elismert fajtánk.

— Ha már itt tartunk, ez utóbbi valóban rászolgál a nevére?

— Természetesen. Ehhez tudni kell, hogy úgy a Favorit is, mint a Narancsízú, a Chasselas Victoria és a Szőlőskeretek királynője keresztezéséből származik. Az utóbbinak a muskotályos ízet az új hibrid narancs- és citromzamatát nemesítette. Ha három hét múlva újból kijön, ebből is meg tudom kínálni...

— Térjünk vissza a Favorithoz. Milyen nemesítési múlt áll emögött?

— Ehhez tudni kell, hogy a fajtáknak, illetve a fajtajelölteknek nemcsak nevük, hanem törzsszámuk is van. A Favorité ez: 514—42.

— Mit jelent ez a kabalisztikusnak tűnő összetétel?

— Azt, hogy az új hibrid az 1951-ben kikelt magonccpopuláció 4-es kombinációjának a 42-ik egyede.

— Így már egyszerűnek látszik. És mi a száma a Narancsízúnek?

— 514—22. Egyébként ebből a keresztezésből 153 magoncot nyertünk, s lám, közülük kettő lett fajtajelölt. Illetve az egyik már fajta.

— Ez jó, vagy rossz arány?

— Igen jónak mondható, mivel általában ezer magonchibrid között akad egy, amelyik olyan tulajdonságokkal rendelkezik, hogy megszerezheti a fajtajelölt rangot.

— Mégis, hogyan lett a 42-es kis magoncból Favorit?

— Kiültettük mind a 153 magoncot. Három-négy éves korukban termést

hoztak. Ekkor következett csak az igazán alapos megfigyelés: melyiktől mi várható. De voltak gondok, bajok is. 1953-ban a jég tönkreverte a telepet, később a belvíz pusztított éveken át. A figyelmünk egyre inkább a két hibridre irányult. Ahhoz is kellett pár év, hogy húsz tőkéből mikroparcellát létesíthessünk. Ekkor már mind a hatszáz tulajdonságra ügyeltünk. 1960-ban aztán a mikroparcelláról kezdtük el a szaporítást. 1965-ben már egyhektáros törzsszőlőnk volt belőle. És tavaly újból telepítettünk belőle egy hektárt. A törzstelepről most 200 ezer dugványra való szaporítóvesszőt várunk. És ez megint hatványozottan szaporítható tovább. 1973-ra már majdnem félmillió tőke lesz belőle.

A Favorit a Csaba Gyöngye megjelenése után egy héttel, azaz július végén szüretelhető. Bogyóinak a nagysága kétszer akkora, mint a Csaba Gyöngyéé.

*

AMÍG az ígéretes kis magoncból végeláthatatlan szőlősorok lesznek a nagyüzemi táblán, jó két évtized telik el. Ez viszonylag hosszú idő, s a nemesítésben is kérelhetetlenül érvényesülő nemzetközi verseny arra készíti a kutatót, hogy a „kifutás” idejét valamiképp lerövidítse. Mert igaz, majd minden évre jut egy fajtaelismerés, ám az elmúlt 18 esztendő alatt a több mint 600 keresztezésből származó 30 ezer hibrid felnevelése arányaiban még mindig jóval nagyobb az eredményeknél.

Az idő lerövidítésének egyik lehetősége az eddiginél tudatosabb genetikai szabályozásban rejlik; azaz a véletlen szerepének a korlátozásában. Tavaly is szerepelt ez okból kezdődtek meg a kromoszóma-vizsgálatok, amelyek már az előnyös tulajdonságok kiválasztódásának a lényegi gyökeréhez közelítenek. Bár a genetikai elemzésnek a kezdet kezdetén tartanak, máris úgy látják: a korábbi időben szinte a sötétben tapogatóztak, s hogy mégis nagyszerű fajtaikat nemesítettek ki, hasonlatos ahhoz, mintha a szalmakazalban találták volna meg a tűt. Képzéljük el, milyen szédítő távlat előtt állunk: a „tűkeresésre” fordított időt és energiát a kutatók az előzetes kiválasztásra használják, ami szinte kozmikus lendületet adhat a nemesítésnek! Ehhez járul még az idegen vegyi anyagokkal való genetikai gerjesztés, mint például a kochicin nevű alkaloidával a kromoszómák megkét-szerezése, -háromszorozása. A mag nélküli szőlőfajták nemesítéséhez is főleg ez az út vezet.

És ha már kikeltek a nemesítésből származó magoncok, igen hosszas és sok bizonytalansággal járó vesződést jelent a biztató egyedek kiválogatása. Ma már azonban ez is leegyszerűsíthető, majdnem úgy irtam: gépesíthető — az elektronikával, a gépi programozással. Ki is dolgozták már a 13 alaptulajdonság kódolási rendszerét, amit a lyukkártyák szélein rögzítettek. Ezt a munkát is tavaly kezdték el. Az idén már elemzezték az adatokat, amelyekből megállapítható lesz: hány keresztezés szükséges egy-egy kiváló egyed biztonságos megjelenéséhez. Azt is, hogy egy-egy keresztezésből milyen nagyságú populációra számíthatnak.

*

MINTHOGY a csemegeesztőlő közfogyasztási cikk, legalábbis minél szélesebb körben azzá kell válnia, így a mindenható piac — a bel- és külföldi egyaránt — lényegi követelményeket támaszt az új, a korábbinál előnyösebb fajták elszaporítását illetően. A kor igényei viharos ütemű meghatványozást követelnek, s néhány éve meghonosították a gyors szaporítás több módszerét: a növényházi egy-, és a szabadföldi kétrügyes dugványozást, valamint a zöldoltást. Ha az ember elnézi az üvegházakban és a kisparcellákon folyó nyüzsgést, első látásra úgy véli: hosszas, körülményes bibelődéssel jár ez a munka, de az eredmények mindenképpen meglepik. Növényházi egyrügyes dugványozással egy tőke öt év alatt 17 ezerre, a szabadföldi kétrügyes rövid dugványozással egy hektár — ugyancsak fél évtized alatt — 180—200 hektárra szaporítható. Jó példa erre az Olimpia nevű fajta parabolikus felívelése, amely csak 1965-ben nyerte el a hivatalos elismerést, de máris 150 holdon termesztik a gazdaságok.

Dr. Szegedi nevéhez fűződik a zöldoltás itteni bevezetése is. Ez úgy történik, hogy a zöld hajtásokat ráoltják az ugyancsak keresztezésből származó, de igen intenzív tulajdonságokkal rendelkező, hosszú nevű alanyra, a Berlandieri Riparia Teleki 5C-re. Ez jövedelmezőség szempontjából sem megvetendő eljárás; az oltvány darabja egy forintba kerül, s az átoltás évében már egy szabvány vesszőt nyernek a tőkéről, ami viszont két forintért értékesíthető. Még nagyobb előny, hogy — bár a telepítési költség nagyobb, mint a saját gyökerű vessző esetében — az oltványos tőke amannál 80—100%-kal többet terem.

1967-ben a lakiteleki zöldoltásos törzstáblák — azok is az intézethez tartoznak — átlagosan 60 ezer forint tiszta hasznot hoztak. Ha azt vesszük, hogy egy hektár csemegeszőlő eltelepítése és a termőrefordulásig való felnevelése százezer forintba kerül, a gazdasági befektetés igen hamar — a mezőgazdaságban szokatlan gyorsasággal — térül meg.

*

NÉHÁNY évvel ezelőtti adat: Magyarország az egy főre jutó évi átlagos szőlőfogyasztás 8 kiló. Hogy ebből mennyi a kimondottan „csemege”, kideríthetetlen, úgyszintén az is, hogy az említett mennyiségből milyen arányban részesedik a nem mezőgazdaságból élő lakosság.

Egy dolog bizonyos: a 8 kiló kevés, nagyon kevés...

Ha az elmúlt években meghonosodott gyors szaporítási módszereket már egy évtizeddel korábban alkalmazták volna — és ehhez akkor is csak a megfelelő állami támogatás hiányzott! —, már nem itt tartanánk. Hanem a személyenkénti 20—30 kilós fogyasztásnál. És exportra is több jutna. Sokkal több.

Bizonyosnak látszik, hogy 5—6 éven belül sikerül behozni a kését. De, különösen ami az export lehetőségeit illeti, máris a 24. órában vagyunk. Az európai piacokon öldöklő verseny folyik az elsőbbségért. Hányszor megfigyeltük a korábbi őszykón is már, hogy az E5-ös műúton egymás után robognak a bolgár kamionok Nyugat-Európa felé. Ha nekik megéri olyan távolságból... — sőhajtunk fel ilyenkor.

A szakember megnyugtat: a bolgárok egyedül a késői érésű Afuz Ali-ból okozhatnak dömpinget. (Akkorát, hogy még az itthoni ellátás zökkenőin is átsegíthet.) Viszont a koraiakból mi tartjuk az elsőbbséget.

Csak legyen belőlük minél több!

Talán lesz. 1962-ben Bács-Kiskun megye gazdaságaiban mindössze 800 hold csemegeszőlő volt. Annak is a fele Saszla, a többi Mathiász, esetleg Kocsis fajtái.

A nagy telepítések idején, amely tartott 1965-ig, bizony kevés gazdaság gondolt a csemegeszőlőre. A pillanatnyi igények és lehetőségek inkább kedveztek a borszőlőnek.

Most már fordított a helyzet; azaz kezd kialakulni az egészséges arány. Az 1970-ig szőlő szőlőtelepítési program a homok újabb 19 ezer holdját hódítja meg az igényes kultúra, de zömmel már a csemegefajták számára. A Kocsis Ir-

má-ból — amelyből tíz évvel ezelőtt még csak 600 tőke volt — máris kétezer holdat ültettek be a nagyüzemek.

De már a Kocsis Irmá-nál is vannak alkalmasabb fajták.

Katonatelepen 22 fajtából alakították ki a július végétől október végéig húzó-dó érési láncolatot. Kezdődik a Csaba Gyöngyével és zárul az Afuz Ali-val.

Igaz, egyes fajták fölött a korszerűsödő igények hamar megkongatják a vészharangot. De a nemesítők nyilván ezután sem ülnek a babéraikon.

Az említett érési lánc bő három-hónapot jelent. Ez az időszak, a hűtőtárolók sorozatos felépítésével, legalábbis a kétszeresére növelhető. Ez a gazdaságnak és a fogyasztónak közös érdeke. Az elmúlt télen is több gazdaság horribilis hasznot húzott abból, hogy a savanyú, jellegtelen Sárfehért tavasszal „dobta” piacra, kilónként húsz-egynéhány forintért.

Katonatelepen csendes szorgalommal folyik az újfajta hódítás előkészítése. S a napstűtés áradó csendjében mintha felhangzana az ősi dal kezdő sora: *Érik a szőlő, hajlik a vessző...*

Nem mindegy, hogy merre, s milyen teherrel hajlik.

Mi rejtőzik a csemegeszőlő zamatában? A költői megfogalmazás alól a szakember sem tudja kivonni magát, amikor ezt modja: A bogyókba zárt napfény.

Fogjuk fel ezt a napfényt, ne hagyjuk veszendőbe menni! Fogjuk fel a szőlőbogyók billióinak prizmjával.

HATVANI DÁNIEL

A TRITICALE ÉS A MAG NÉLKÜLI GÖRÜGDINNYE BÜLCSŐHELYÉN

Ahogyán másnak a szobájában virágok, kaktuszok díszlenek, úgy sorjázna dr. Kiss Árpád könyvszekrénye tejetén az aranybarna és mézszőke, telt, tömör kalászek. Szébb és sokatmondóbb ékessége nem is lehetne ennek az irodának — Kecskeméten, a Duna—Tisza Közi Mezőgazdasági Kísérleti Intézet székházában, amelynek helyettes igazgatója a kutató. Hiszen neve, tudományos munkássága révén, elválaszthatatlan a gabonától, közelebbről pedig a triticales-től, amelynek „életrajzában” a legfontosabb kutatási eredmények éppen az ő tevékenységéhez fűződnek.

— A triticales: a búza és a rozs hibridizációjából létrehozott „öszvér-gabona”, amelynek kalásza mindkét növény legelőnyösebb, legértékesebb tulajdon-