

## **Burgonyabeszerzés és tárolás**

Elérkezett az ideje az évi burgonyaszükségletek beszerzésének és tárolásának.

A multban a szakértelem hiánya miatt a burgonyatárolásoknál igen nagy károsodások fordultak elő.

Néphadseregünkben e téren is rendet kell teremtenünk. Nem engedhető meg, hogy a dolgozó nép vagyonával úgy gazdálkodjunk, mint ez a Horthy-hadseregben történt.

A multban a beszerzett burgonya nagyrésze legtöbb esetben, a helytelen tárolás és kezelés folytán elrothadt. Helyes beszerzés, tárolás és kezelés folytán a legminimálisabbra csökkenthető a veszteség. Ezért kötelességemnek tartom, hogy ebben a kérdésben megfelelő gyakorlati tanáccsal szolgáljak bajtársaimnak.

### 1. A burgonya beszerzése és átvétele.

Burgonyát csak Nemzeti Vállalattól, vagy Szövetkezettől szerezzünk be és csak egészen kivételes esetben magánosoktól. Nagyobb helyőrségben, ahol van olyan Nemzeti Vállalat, vagy Szövetkezet, ahol szerződésileg biztosítható az évi burgonyaszükséglet esetenkénti lehívással, illetve átvétellel, ott ne szerezzük be egyszerre az évi szükségletet, mert így a tárolás és eltartás nem okoz gondot. Ahol ez nem oldható meg, ott október 15-ig kell beszerezni az évi burgonyaszükségletet és a későbbiekben leírtak alapján pincékben, vagy a szabadban prizmákban tároljuk és kezeljük.

Étkezési célra az ellső, gülbaba és őrszi rózsa burgonyafajták a legalkalmasabbak. Csak ép, egészséges és teljesen beérett, tyúktojás nagyságúnál nagyobb burgonyát vegyünk át. A túlnagy burgonya szintén rossz lehet, mert rendszerint az ilyen burgonya belül üreges és könnyebben rothad, nehezebben tartható el. A vágott és burgonyabetegségekkel fertőzött burgonya a tárolás alatt nagyrésztben elrothad. Kémpróbaszerűen egy-két darab burgonyát vágjunk széjjel és győződjünk meg arról, hogy nincs-e gyűrűs betegséggel fertőzve. A gyűrűs betegséggel fertőzött burgonya héja alatt 4—5 milliméterre 1—2 milliméter széles barna kör látható. (Lásd az 1. sz. ábrát.)

### 2. Tárolás.

A burgonya tárolható pincében és szabadban burgonyaprizmában.

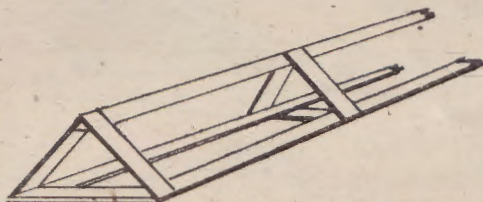
a) *A pincében tárolás esetén* a pincét betárolás előtt alaposan takarítsuk ki, lehetőleg meszeljük ki, az alját hintsük

fel 2—3 cm. vastag friss homokkal. Ajánlatos a pincéknek a kikénevezése is. Az ajtókat, ablakokat, nyílásokat légmentesen zár-



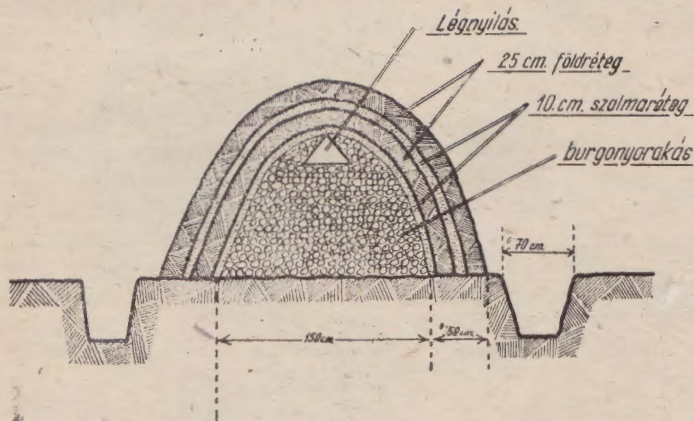
1. ábra.

juk le és égessünk el léghőmérerenként 1—2 gramm ként (amit



2. ábra.

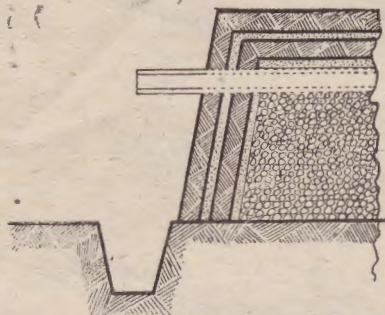
boroshordók kénevezésére is szoktunk használni). 24 óra eltelte után az ajtókat, ablakokat, nyílásokat nyissuk ki és alaposan



3. ábra.

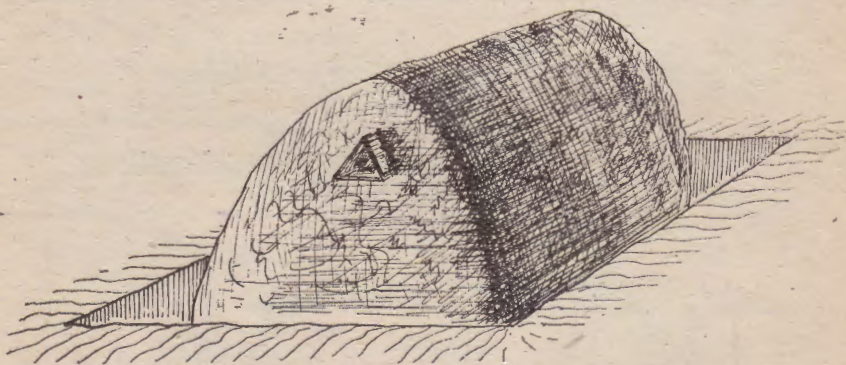
szellőztessük ki a pincét. A pincében a burgonyát 100 cm-nél magasabbra ne tároljuk.

b) *Prizmában való tárolás.* A prizmákat hossz tengelyükkel Észak-Dél irányban készítjük, mert így az északi hideg téli szelet nem oldalba kapják a prizmák és a téli fagy veszélye kisebb. A prizmákat 150 cm. szélességben 80—100 cm. magasságban és tetszés szerinti hosszúságban készítjük (vagy ahogy a terület megengedi), de lehetőleg 40—50 m-nél hosszabbak ne legyenek.



4. ábra.

A prizmák helyét évenként változtassuk gombafertőzés miatt. A burgonya prizmák tetejére a 2. sz. ábra szerinti, lécből készített prizmát helyezünk el, 10 cm. szalmaréteggel borítsuk be az



5. ábra.

egész prizmát, majd lapátoljunk rá 25 cm. földréteget, ismét 10 cm. szalmaréteget és végül ismét 25 cm. földréteget. A lécp prizmák végét, a téli fagyok kezdete előtt szalmával tönjük be. A prizmák készítése a 3., 4., 5. sz. ábrák szerint történik. Fenti

méretű prizmákban méterenként kb. 400—450 kg. burgonya fér el.

c) *Kezelés.* Tárolás alatt a burgonyát kezelni kell. A pincében tárolt burgonyát havonta egyszer, burgonyavillával forgassuk át. A forgatás alkalmával talált rothadt és megsérült burgonyát szedjük ki. Forgatás közben vigyázzunk, hogy minél kevesebb burgonyára tapossunk rá. Ha ilyen mégis akadna, azt szedjük ki és azonnal használjuk fel.

A prizmában tárolt burgonya március végéig kezelést nem igényel. Március végén, ha már fagyveszélytől nem kell tartani, a prizmákról a földréteget távolítsuk el és csak annyit hagyjunk rajta, amennyi arra szükséges, hogy a szél a szalmaréteget a prizmáról el ne fújja. Szükség esetén — áprilisban — a prizmába rakott burgonyát válogassuk át és csírázzuk le.

A prizmákból télen egy-két hétre szükséges burgonyamennyiséget szedjük fel egyszerre, lehetőleg fagymentes napon, déli órákban. Az egy-két hétre szükséges burgonyát pincében tároljuk.

Ha a fenti módon tároljuk és kezeljük a burgonyát, igen nagy veszteségtől óvjuk meg a honvédséget, egyben a dolgozó népet és így népi demokráciánk fejlődését és néphadseregünk építését segítjük elő.

