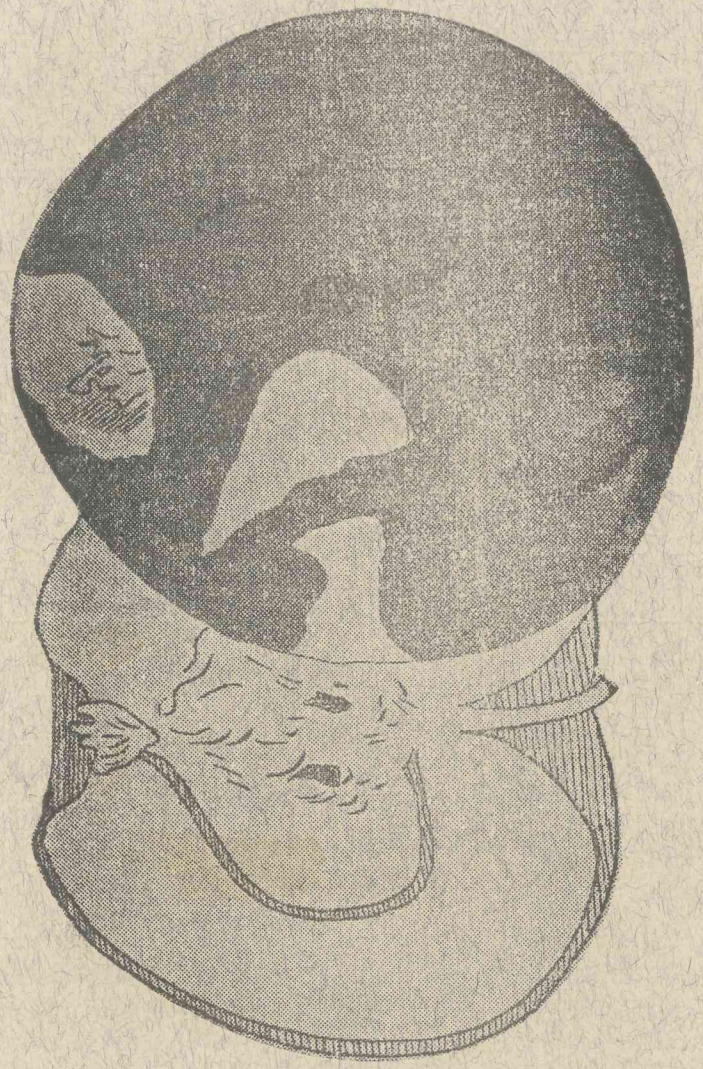


Değeri (15) Kuruş

KASTAMONU VİLÂYET MERKEZİNDE YETİŞEN *Elma ve Armudun*

Fazlasından niçin ve nasıl Pekmez yapılır

Mahir Öğütcü

Ziraat Fen Memuru

Kastamonu Vilâyetinin 6 / 12 / 934 tarih ve 423 sayılı Yüksek buyurultularile Ticaret ve Sanayi Odası Meclisinin 10 / 12 / 934 ve 16 sayılı kararile basılmışdır .

Vilâyet Matbaası

Kastamonu

1935

KASTAMONU
VİLÂYET MERKEZİNDE YETİŞEN
Elma ve Armudun

Fazlasından niçin ve nasıl
Pekmez yapılır

Mahir Öğütcü
Ziraat Fen Memuru

Kastamonu Vilâyetinin 6 / 12 / 934 tarih ve 423 sayılı Yüksek buyurultularile Ticaret ve Sanayi Odası Meclisinin 10 / 12 / 934 ve 16 sayılı kararile basılmışdır .

Vilâyet Matbaası
Kastamonu
1935

Kastamonuda Elma

VE

Armudun fazlasından niçin ve nasıl Pekmez yapılır

Az çok tatlı olan her bir meyvenin cinsine ve terkibindeki şeker nisbetine göre yüzde nisbeti değişmek suretiyle pekmezi yapılır .

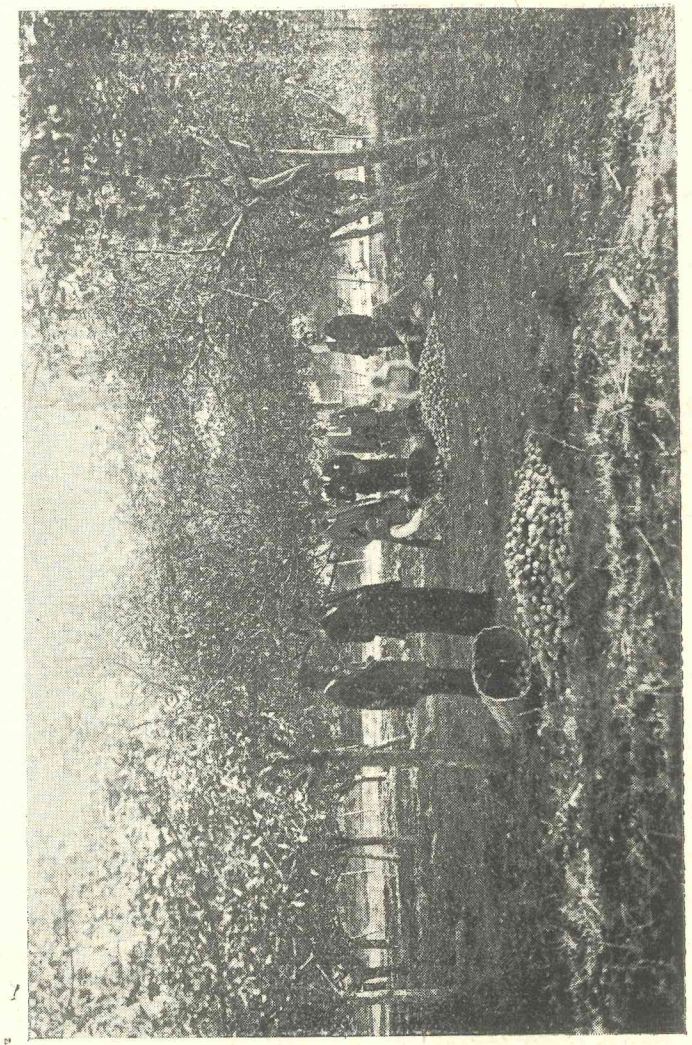
Bağcılık mıntakasında üzümden Harnup (Keçi boynuzu) mahsulünün çok olduğu yerlerde Harnuptan sıcak memleketlerde şeker kamışından , Karpuzdan , Duttan , Nardan petmez yapıldığı gibi Kastamonuda da elma ve armuttan petmez yapılması bir adet olmuştur .

Büyük harpte İçel mıntakası Tarsus kasabasında Seyhan mebusu Bay Ömer rasulün kardaşı Bay Hüseyinin şeker kamışından petmez yaparak piyasaya çıkarmışlardır .

Mersin Silefke kazaları arasında kalan arazinin dağlık kısımlarında pek çok mıktarda bulunan ehli ve yabani Harnup ağaçlarından senede iki, üç milyon kilo mıktarında alınan hasılâtının büyük harp müddetince ecnebî memleketlerine gönderilememesinden petmeze çevrilmiş ve bu suretle yüz binlerce kilo keçi boynuzu (Harnup) petmezi tulumlar içerisinde pazar yerlerinde ehalinin ve gerekse ordunun yemeklik ihtiyacında şekerin az bulunup pahalı olduğu o senelerde şekerli maddeler sırasında en büyük rol yapmıştı .

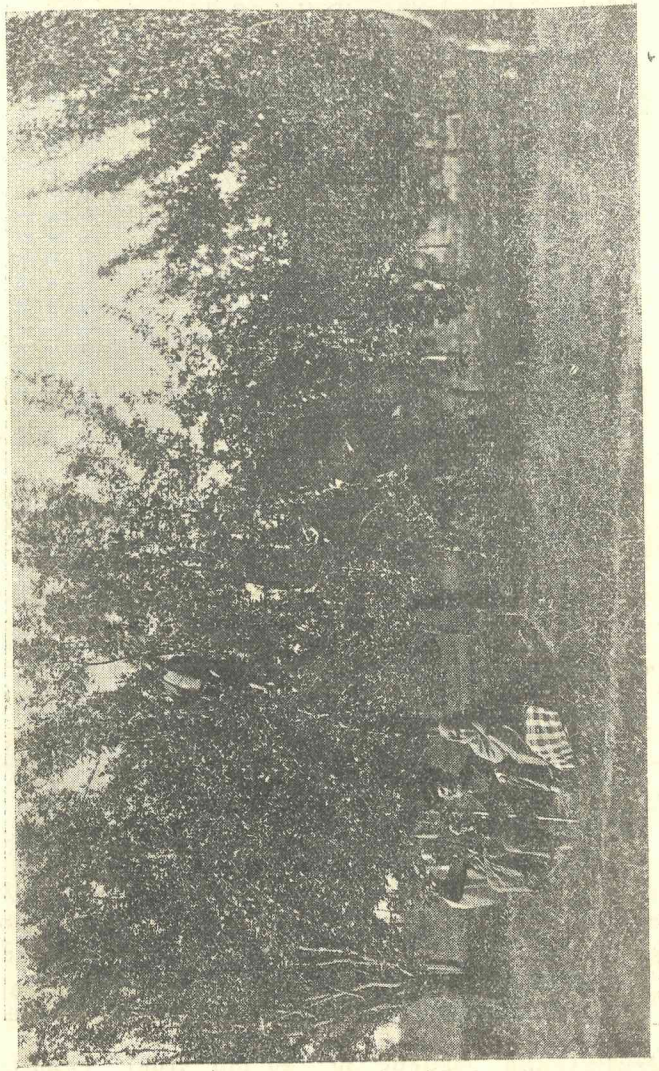
Tarsusun Namrun nahyesine bağlı topaklı köylülerinin andızdan yaptıkları petmez ozaman kendi ihtiyaçlarını görmüştü. Bursa, Eskişehirin mahmudiyesinde Karpuzun bol olduğu senelerde yapılan petmez Anadolunun bir çok yerlerinde pancardan yapılmakta olan petmez, Tarsus, Safranbolu, Malatya ve sair mahallerde duttan yapılan petmezle bir taraftan mühim olan tatlı ihtiyacı temin edilmekte diğer taraftan da mahsul heder edilmeyerek lâzım olan istifade görülmektedir.

Kastamonuda da elma ve armuttan petmez yapılmasile harice gönderilemeyen Elmaları heder etmeyerek tatlı ihtiyaçlarını da görmekle istifade edilmekte bulunmuştur.



Kastamonuda : Bir elma bahçesinde toplanmış mahsulün pekmezliğe seçilmesi

(1) Rıza : Ziraat Müdürü, (2) Hilmi: Belediye Reisi, (3) Mehmed Rıza : Ticaret Odası Reisi, (4) Mahir Öğütcü: Ziraat Fen Memuru, (5) Hüseyin : Maliye Memuru, (6) Çatlak Ekici

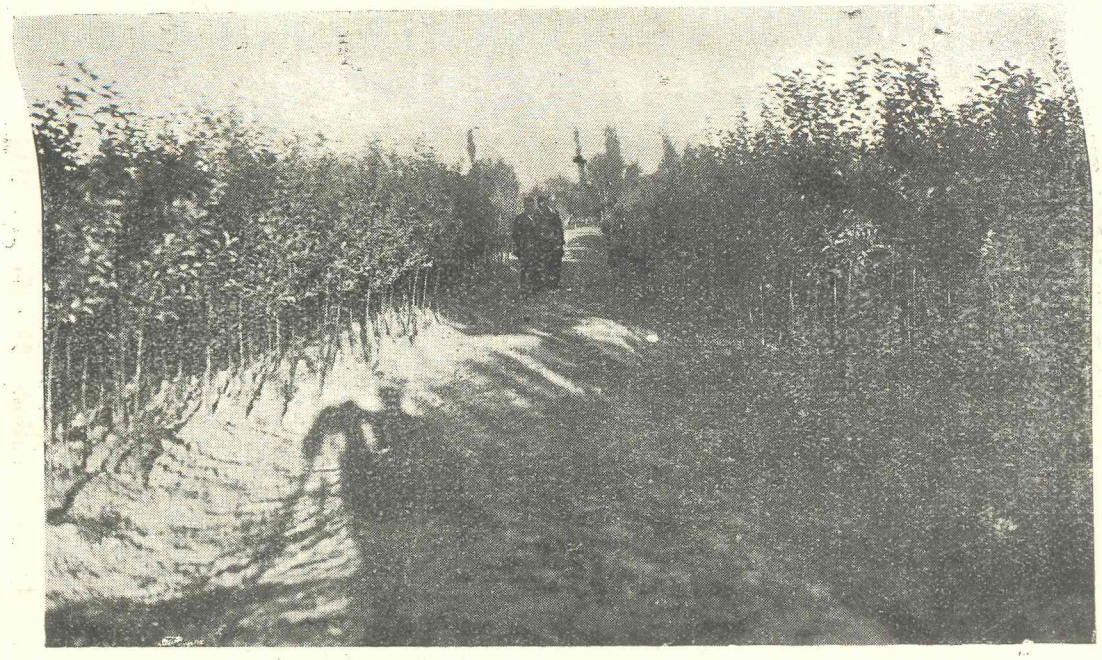


934 Senesi meyve bolluğunu ve Kastamonu yerli kıyafeti

Kastamonuda Elmaciliğe Ehemmiyet verilmesi sebebi

Kastamonu diyarının ilkbaharı geç sonbaharı ise erken gelerek ilkbaharda, mayısta , sonbaharda eylül aylarında kırağı düşerek mahsulata zarar vermesi ve yaz müddetinin kısa ve giceleri de serin gitmesinden temin eylediği sıcaklık derecesinin kâfi gelememesinden bu diyar bağcılıktan mahrumdur . Kamusülalem eski bir tarihe göre bunu yazmış ve yeni bilgilere göre de lağvedilen mıntaka ziraat mektebine gelüp geçen bağcılık hocaları buna uyar raporlar yazmışlardır . Bende buradaki üç senelik tecrübemde böylece buldum . Bu bilgi ve görüş yalnız merkez kazasına aittir . Merkez kazanın kırlarinda , dağlarında ve derelerinde bir tek yabani asmaya tasadüf edilmemesi de bu kanaata kâfidir .

Kastamonu diyarında bağcılık yerine elma ve diğer meyvecilik kaim olmuştur . Kastamonu ikliminin bilhassa elmacılığa çok müsait olmasından merkez kaza mıntakasında senede 10 - 20 bin fidan dağıdabilecek büyüklükte resmi hükûmet fidanlığı olduğu gibi ayrıca ehaliye ait küçük büyük 26 hususî fidanlıktanda senede 30 - 40 bin fidan yetiştiren fidanlıkları vardır .



Hükûmete ait fidanlığı gösterir

Resmi fidanlıkta bir nevsimde 10 - 20 bin fidana yarma kalem aşisi yapılışını gösterir

Ehaliye ait olan Hususî fidanlıklardan birisini göstermektedir

Bu yetiştirilen fidanların yüzde yetmiş nisbetini Amasya cinsi elma , yüzde on nispetini diğer cinsten olan elmalarla yüzde yirmi nispetini de armut çeşitleri teşkil eylemektedir .

Bu nispeti yapılan fidanların yüzde altmış nispeti vilâyet dahilinde merkez ve diğer kazalarda dikilerek sarf edilmekte ve yüzde kırk nispeti de diğer vilâyetlere gönderilmekle satılmaktadır .

Kastamonuda geçen 35 senedenberi eyiliğine ve kârlı olduğuna inanılan Amasya nevi elmanın her sene çoğaltılması cihetine gidilmiş sulanabilen ve vaziyetleri münasip olan arazide yeni yeni elma bahçeleri yetiştirilmekte ve bu bahçelerin yetiştirmekte olduğu meyve hasılâtının bir kısmı memleket dahilinde yemekliğe ve bir kısmı da Ankara, İstanbul ihtiyacına ve bir kısmı da ecnebî memleketlerinden başlıca Mısır , Filistine gönderilmekle sarfedilmektedir . İhracata yaramayan ve seçilerek ayrılan kısmın dahilinde petmezliğe tefrikı icab eylemektedir ,

Ecnebi memleketlerine ilk Elma ihracatının toplanış bayramı

İhraç olunacak mahsulün seçilmesi ve resmen muayenesi yapılırken

(1) Ziraat Fen Memuru Mahir Öğüteü. (2) Ticaret Odası Baş Yazganı Emrullah

İhraç elması kemale geldiğinde el ile birer birer zedelenmeden toplanır ve irilik ve renk itibarile seçilmiş en eyileridirki buna köylüler (DUTA) derler . Bunlardan gayrı kalacak olan kısım mahsul ile hasat zamanına kadar kendiliğinden dibine dökülen kısmın petmezliğe ayrılması ise pek isabetli iştir . Çüekü bu gibi mahsulün kıymeti olmadığından piyasada alınup satılmaz .

Petmezliğe tefrik olunup petmez yapılacak olan elma ve ermudun bir taraftan tohumlarıda alınarak ziraat dairesi vasıtasiyle başka memleketlere resmen gönderilmekle beher kilo tohum karşılığı olarak yüz kuruş irat getirmektedir .

Tohum ve petmez için usaresi alınan elma veya armudun kalan posası bilhassa kendi cinsinden olan ağaca gübre olarak (KOMPOSTO) halinde verilmesi de ağaca en eyi bir hizmet yapılmış bulunacaktır .

Kastamonuda petmez yapmak için ne amele ücreti ve nede odun masarıfı hesaba katılmaz . Her aile kendi mahsulü elma ve armuttan petmez yapmakta kendileri çalışırlar . Memlekette odun bolluğuda olmasından bu cihette hesaba alınmaz .

Vaktinden evvel ağaçların diplerine dökülen elmalardan petmez yapmakla istifade yapıldığı gibi esasen bu elmalarında kurtlu olmasından bir taraftan da elma kurtları öldürülmüş olur .

Kastamonu muhiti fazla kış yapmasından ehalii mahalliyesinin kışın şekerli maddeye fazla ihtiyacı olmasından bu ihtiyaç elma ve armut dan yapılmakta olan petmezle görülmektedir . Şu hale göre elma ve armut mahsulâtının kışlığa saklanamayan ve harice gönderilemeyen kısmında bu suretle petmez-

liğe ayrılmasında da pek büyük bir isabet bulunmaktadır .

Anadolumuzun bir çok kaza , nahiye ve köylerimizde mevsimlik elma ve armut hasılâtımıza mehreç bulunamadığı cihetle bu gibi mahsulâtın petmeze tahvili halinde yazdan artan mhsulün kışta mühim bir şekerli yemekliğini hazırlamış ve kazanmış bulunacaktır .

Mevsimlik yaş meyvenin para etmediği zamanlarda kurudarak veya yaş halinde iken sirke veya şaraba tahvil etmek ve aşağıdaki tarif dairesinde petmez yapmakla istifade temin edilmesi lâzımgelir .

Elma ve Armut dan petmez yapılırken yapılması lâzım olan hizmetler

1 — Petmezliğe ayrılan elma veya armutdun ağaçtan toplanmasından veya kendiliğinden dökülüpte toplandığı günden itibaren 5 - 8 gün kadar bekletilerek terlemesini temin etmek (Bu bekleme meyvedeki nişa maddesini şekere tahavvül ettirir .) beklemeden kullanılan meyvenin petmezi matlup evsafta olamaz .

2 — Elma veya armudu ezilmeden evvel temiz su ile güzelce yıkamak .

3 — Ezilen meyve sıkılmağa terk edileceği zaman marın (beyaz toprak) ilâve ederek meyvedeki az çok hamızıyeti yani ekşiliği gaip ettirmek .

4 — Meyveler ya el ile tokmaklarla veya fenni ezme makinalarında ezilerek yerli veya fennî cenderelerde sıkılarak usaresi alınır . Bunda nazarı dikkate alınacak mühim cihet elmanın terkibinde hamızı tufah olmasından demirle temasında tufahiyetihadit husule getireceğinden daima tahtadan (ağaçtan) yapılmış kaplarla galvenizeli kaplar ve topraktan yapılmış kapların kullanılması lâzımdır . Demir ve tenekede yapılacak petmezin rengini siyahlatarak kıymetten düşmüş olur . Ve birazda burukluk hasıleder .

5 — Petmez yapılırken kapların yıkamasında makinaların temizlenmesinde temiz su kullanılması lâzımdır .

6 — Petmez kaynadılırken kazanın üzerinde toplanan lekeli köpüklerin alınması ve petmez haline

gelmesi yaklaştığında sıkı sıkı savrulması petmezin rengini ağartmış olur .

1 — Kendiliğinden dibine dökülen veya mevsimi geldiğinde toplanan elmaların seçilmesinde petmezliğe ayrılan elmalar gölgede münasip bir mahalle yığın halinde bırakılır ve bir hafta sonra ezilmesine başlanarak petmezi yapılmalıdır .

2 — Petmez yapılacak elmaların üzerinde bulunacak toz ve bere yere düştüğünde bulaşacak olan toprak , çamur ve her hangi bir kirden temizlenmesi için kazan veya varillerde bolca ve temizce yıkanarak kefkirde suyu sızdırılarak hazırlanır ve suyunu gapi ettikten sonra kullanılmağa başlanılmalıdır .

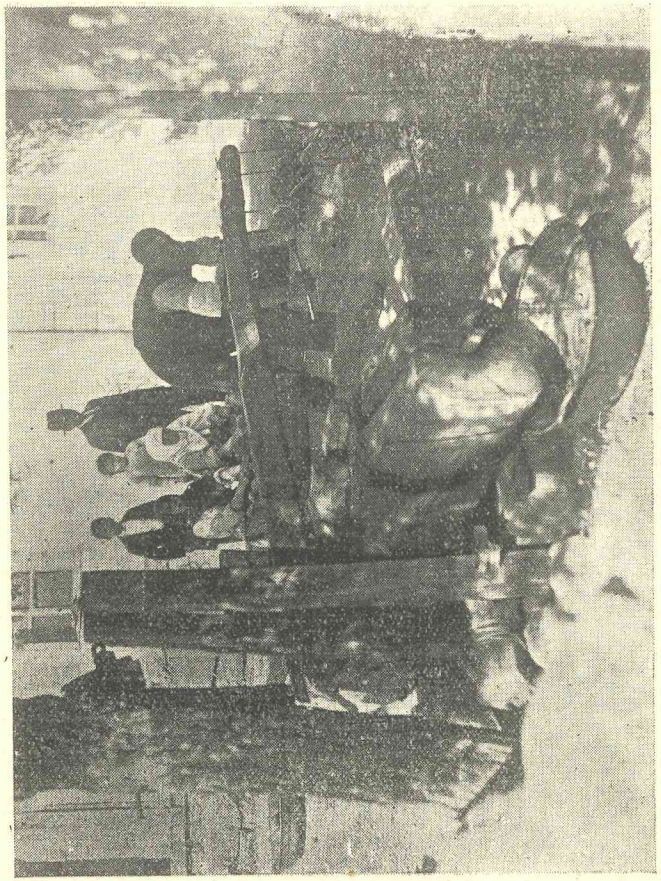
Meyvenin yıkanmasını ve fennî makinelerde ezilmesini göstermektedi

3 — Meyvenin marın (yağlı beyaz toprak) la muamelesinde meyvede bulunacak olan hamızıyeti gaip ettirir . Sıkılma ve ezilmeden hasıl olan tortunuu tersibini kolaylaştırır .

Meyve ezildikten sonra sıkılmağa yani fenni veya yerli sıkıştırıcı cenderelere konduğunda marın ilâve edilir . Konacak marın mıkdarı on beş kilo ezilmiş elmaya bir kilo marın kâfi gelebilmektedir .

Marın konarak sıkılan elmadan hasıl olacak suyu (USAREYİ) bir müddet için tahtadan veya toprakdan kaplarda dinlendirilerek duruluncaya kadar karıştırmaksızın durulmuş olan şıra alınıp ocakta bulunacak kazanlara alınır ve kaynatma işi başlamış olur .

4 — Gerek el ile tokmaklarla veya fennî ezme makinalarile meyveler ezilerek yerli cendire veya fennî cendirelerde sıkılması yapılmakla posadan usarenin ayrılması temin edilir .



Yerli cenderelerde meyvenin sıkılması ve el tokmaklarla ezilmesini gösterir

Kastamonuda fennî cendire (tazyık-makinası) birisi Avrupa sistemi diğerleri de yerli tazyık makinaları olup hepiside el ile kullanılmakta ve küçük büyüklüktedirler . Köylüler hemen hemen hepisi denecek derecede iptidaî cendirelerle bu işi görmektedirler .

Fennî cendirelerde ezilmiş meyve bir defa sıkıl-

makla posadan usareyi tamamen ayırmış olur ve bu vasıta ile görülen iş hem çabuk ve hemde çok olur.

Diğer adi iptidaî çendireler de sıkılan meyvenin posasında bir mıkdar usare kalır. Bu itibarla bazı dağ köylüklerde posanın tekrar kaynadılarak ikinci defa sıkılması yapılır ve posada kalacak bir mikdar usarenin istifadesi zehmeti cihetine gidilir.

İptidaî yerli cendirelerde meyvenin sıkılması işinde kıldan yapılan torbaların kullanılmasında hem kolaylık ve hemde temizlik yapılmış olur.

5 — Petmez yapılırken kullanılacak kapların temiz sularla güzelce yıkanması lâzımdır. Ezme makinası demir ise işin bitiminde ve başlangıcında bir defa yıkamak muhakkak lâzımdır. Yoksa ezilecek elmalarda siyah renk yapmış olur.

6 — Kaynadılmağa terk olunan usare muntazam kaynatma neticesinde 6 - 8 saat içinde petmez haline gelir. Bir defada alınan usareden kaynamış olan petmeze köylüler (çiden) petmez dimektedirler.

Bir defa sıkılmakla usarenin hepsini alınamamasından ikinci defa sıkılmak üzere kaynadılarak posada kalmış olan bir kısım usareyi almak için su ilâvesinin lâzım geldiği ve bu ilâve olunan suyun gaip edilmesi ve gerekse usarenin pekmez haline getirilebilmesi için fazla odun sarfiyatı olacağı gibi hasıl olacak bu kabil petmezin rengi siyah ve hemde lezzeti buruk olur. Bu ikinci tertip petmez yapanlar dağ köylüleri meyvesi az odunu bol olan mahallerdir.

Çiden kaynadılma elma petmezinin lüzuciyetin göstermektedir

Olmuş elma etinde bulunan maddeler

% 84 Su
0. 3 Mevaddı madeniye
0. 3 Lanen
0. 1 Mevaddı şibi zülaliye
0. 3 Yağ
0. 4 Mevadı pektiniye
0. 8 Hamızı tüffah
0. 4 Lignin
0. 5 Pentosone
0. 9 Celbilose
0. 4 Saccekarose
0. 8 Levulospek trose

Armut ve Elmadan yapılacak Petmezin verim nisbetile birbirinden farkı

Meyveden alınacak Petmez nisbeti meyvenin cinsine ve olgunluguna bağlı olduğu gibi toplandıktan sonrada bir kaç gün bekletüp dinlendirilmesiylede şeker maddesi arttırılmış olur .

Cinsin tatlılaşmak derecesi üzerindeki tesiri kadarda meyvenin lâyikıle olgunluğu ve toplanmasından sonrada dinlendirilerek terleme keyfiyeti hasıl oldukdan sonra nişa maddesi şekere tahvil edeceğinden bu üç cihet meyvenin tatlılık kuvvetini ve mıkdarını arttırmış olur. Cinsi fazla tatlı ve olgun olan Armudun yedi kilosundan bir kilo pekmez alındığı gibi keza cinsi tatlı olgun ve dinlenmiş Elmanın da sekiz kilosundan bir kilo pekmez alınır .

Armutla Elmanın vereceği Pekmez nisbeti bir birinden pek az farklıdır .

Armut Pekmezinin rengi Elma pekmezinin rengine nazaran daha açık ve parlakça ve lüzuciyet hassası da Elmadan biraz farklıcadır. Elma pekmezi tabiaten müleyyin olup yukarıda tarif dairesinde yapılması halinde renk oldukça açık ve lezzeti de beğenilir ve lüzuciyetide yerinde ve çok makbul bir pekmez olmuş olur .

Elma ve Armut petmezini Kastamonudan başka diyarda tanınmamaktadır. Ayintap, Maraş ve Bilanda yapılmakta olan katı üzüm pekmezinin tahtadan yapılmış kutulara konduğu gibi Elma pekmezi-

de tahtadan yapılmış kutulara konduğunda rengine ve taamına halel gelmeyeceğinden başka mahallere göndererek satılmasında da rağbet kazanacağına şüphe yoktur .

Kastamonuda senevi yapılmakta olan pekmez mıkdarı senesine göre tahminen 60 - 80 bin kilo arasında olup bunun $\frac{1}{5}$ nisbeti Armut ve 4 nisbetini de Elma teşkil eylemektedir . Bu petmezler merkez kaza mıntakasında sarf edilmektede henüz ticaret maksadile harice pekmez gönderilmemektedir . Temiz bir surette yapılmış petmezlerden münasip kablar kutularla Ankara ve İstanbul piyasasında bulundurulması şayanı arzudur .

Kastamonu piyasasında Elma pekmezinin kilosu 10 - 15 ve Armut pekmezininde 15 - 20 kuruş arasında satılmaktadır .

Merkez kaza mıntakasında her sene yrimi binden fazla fidan dikilmekte olduğuna göre alınacak mahsul mıkdarı her sene artmaktadır . Harice gönderilmeyecek Elmalardan (Sıdır) Elma şarabı yapılmasına ve ispirto imal evi açılmasına İnhisar idaresinden müsaade olunması Kastamonunun iktisadiyatı üzerinde ayrıca büyük bir yardım yapmış bulunacağına şüphe edilmemelidir .

Kastamonuda Elma Nevileri

AMASYA NEVİ ELMA :

Bu nevi bundan 35 sene evvel Amasyadan fidan halinde getirilerek zaman ve seneler geçtikçe mıkdarı arttırılmış ve Kastamonu iklimine tamamen uymuş olan bu nevi kendisine mahsus hafif kokusu , düzgünlüğü, iriliği ve kışa ve yola olan tahammülü ve lezzetinin güzelliği ile tanınmış encebi memleketlerinde de rağbet kazanmış olan nevidir ki ismine Amasya denmektense Kastamonu elması namı verilmesi muvafık olur . Çünki Amasyada yetişen Amasya elması pembe fazla kırmızı ve fazla kokuludur .

Halbuki burada yetişen bu cins ayrı bir evsaf ihraz eylemiştir . Yapılan elma talimatında da birinci teşrin bidayetinde hasadının başlaması mecburiyeti vardır .

(2) KABA MİSKET :

Amasya nevi çoğalmazdan evvel Kastamonuda makbul ve meşhur olan bu nevi idi . Kamusülalamda misket elması hakkındaki şöhret kaydı bu cinse mahsustur . Bu cinsin ağaçları ihtiyarlamakta ve yeniden üretmek arzularının azalmasıdan günden güne mıkdarını azaltmaktadır . Evsafı mahsusası orta büyüklükte ince ve gevrek kabuklu, yumuşak, yağlı ve kokulu ve tatlı ve haricen hafif sarı tatlı renk üzerinde dalgalı kırmızı rengi olup yumuşakca olmasından dayanıklı değildir .

(3) SIKI MİSKET :

Orta büyüklükte ve yuvarlakça kemale geldiğinde tatlanan ve az kokulu olup hasada yakın zaman kızaran bir nevidir . Eylülde yetişir toplanır. İnce kabuklu gevrek ve sulucadır .

(4) AKÇE ELMA :

Gök beyaz rengi hasada yakın kızarır ağacı vergili olup meyvesi mayhoş ve tatlı olmak üzere ayrılır . Eylülde kemale gelir .

(5) EKŞİ KIZIL ELMA :

Kıt'aca orta taamen ekşi ve mayhoş olup kırmızı renkte sert ve dayanıklı bir nevidir . Eylülde kemale gelir .

(6) SİNOP ELMASI :

Dayanıklı ve tatlı suluca ve şeklen uzunca olup hasada yakın kızarma vaziyetini arttırır . Eylül nihayetlerinde kemale gelir .

(7) HÜR YEMEZ ELMASI :

Kıt'aca iri kabuğu kalın iki taraftan basıkça mayhoş taamda ve hasada yakın zamana kadar yeşil renkte hasattan sonra rengi sararan kışa mukavemeti fazla olan ve ağacında fazla dökülen bir nevidir . Dört adedinin bir kilo çektiği görülmüştür .

(8 MELEK VEYA SÖĞÜT ELMASI :

Kabuğu ince eti yumuşak sulu az tatlı hafif yağlı olan bir nevidir . Dayanığı azdır .

Kastamonuda armut nevileri

(1) KÖK SULU : yazlıktır .

Temmuz ayında yetişir . Az kumlu hafif kokulu ve sulu olup bidayeten yeşil iken kemale geldiğinde sararır . Yuvarlak ve mahruti şekilde olup vergilidir . Dayanıksızdır .

(2) DESTE BASAN : yazlıktır .

Sarı renkli tatlı ve hafif kumlu olup erken yetişir . Temmuz ayında kemale gelebilir . Vergilidir kıt'ası küçükçedir .

(3) BEY ARMUDU : güzlük .

Hafif kokulu tatlı ve sulu orta büyüklükte iki tarafları basıkça yuvarlak şekilde vergili bir nevidir . Eylülde kemale gelir .

(4) KÜPDÜŞEN ARMUDU : güzlük .

Kıt'aca pek büyük sarı renkte iri bir nevi olup dayanıklı isede lezzetçe makbul değildir .

(5) TAVŞANBAŞI : güzlük .

Lezzeti fazla tatlı kıt'ası iri kumu az bir nevidir.

(6) AZDAVAY ARMUDU : kışlıktır .

Teşrinde ağaçtan toplanır ağaçta iken rengi yeşil ve sert olup hasattan sonra kendiliğinden yumuşar ve sararmağa başlar sulu az kumlu makbul bir nevidir. Kastamonuda en fazla çoğaltılması cihetine gidilen bu nevi olup kışa kalmasından diğerlerinden fazla irad temin eylemektedir .

(7) TURŞU ARMUDU : güzlük .

Orta büyüklükte mahruti şekilde yeşil düzgün bir nevi olup turşulukta kullanılmaktadır .

(8) SARI GEVREK . (GÜZLÜK) :

Rengi çok sarı lezzeti çok tatlı kıt'ası küçük kumu az hafif kokulu dayanığı az mevsimlik eyi bir nevidir .

(9) TOSYA ARMUDU :

Sarı renkte tatlı orta büyüklükte az kumlu hafif kokulu bir nevi olup : eylülde kemale gelir .

(10) KIRALIÇA ARMUDU :

Kıt'ası büyük yeşil sarı renkte tatlı ve sulu az kumlu makbul bir nevi olup yeni yeni çoğaltılmasına heves edilmektedir .

(11) KENDİ BİTEN :

Küçük kıt'ada yumuşak bir nevi olup dayanıksızdır . Ağustosta kemale gelir .

(12) MALATYA CİNSİ ARMUT :

Orta büyüklükte lezzeti tatlı az kumlu sarıya yakın morca renkte eylülde kemale gelmektedir,

(13) KIZIL ARMUT :

Gevrek az tatlı hafif kumlu kızıl mor renkte bir nevi olup ağustosta kemale gelir .

(14) BURUNSUZ :

Fazla sulu orta büyüklükte ince kabuklu az dayanıklı olup gevrektir . Ağustosta kemale gelir .

(15) SAPIKARA :

Diğer nevilere nazaran sapı kısa olup kıt'ası küçük lezzeti tatlı güzel kokulu ve cazip fazla sarı renkte makbul bir nevi olup dayanıksızdır .

(16) OSMAN BEY ARMUDU :

İki taraftan basıkça haricen ayvaya benzeyen tatlı , sulu ve az kumlu olup oldukça iri kıt'ada kışlık parlak bir nevidir . Nevilerini saydığımız bu armutlardan başka aşısız olarak on beşe yakın armut nevileri mevcut isede bunların hepisinin de bir birinden ayrı isimleri vardır .

(Kastamonu merkez kazasında se. elik)
Elma ve armut hasilâtı

Senesi	Elma Kilo	Armut Kilo
926	350000	80000
927	500000	65000
928	600000	110000
929	850000	90000
830	750000	90000
931	402380	30869
932	1150000	751000
933	1540000	280000
934	3150000	250000

Bu mıktar elma mahsulâtının % 25 nispeti Mısır ve Arabistana , % 35 nispeti Ankara, İstanbul vilâyetlerimize ve % 40 nispeti de merkez kezada yemeklik , hoşaflık ve petmezlik te kullanılmakla sarf edilmektedir .

Dahilde : Petmez yapılmasında kullanılan elmalar Amasya cinsinden geri kalan diğer cins elmalarla Amasya nevinin seçilme neticesinde ihracattan geri kalan kısmıdır .

Pekmez yapılması için ezilen Meyvelerden elde olunacak Elma ve Armut tohumları

Mahalli ihtiyacına ve gerekse başka vilâyetlere satılmak üzere senede vasatî olarak üç yüz elli kilo kadar Elma ve Armut tohumu elde edilmektedir . Bu tohumların yüz elli kilo elma ile elli kilo kadar Armut tohumu Kastamonu merkez kaza mıntakasında bulunan resmî ve hususî fidanlıklarda ekilmekte ve yüz elli kilo kadar Elma ve Armut tohumu da diğer vilâyetlerimizin siparişine gönderilmektedir .

Tohumda aranılacak olan hususata gelince: Gerek Elma ve gerekse Armudun aşısız yebanî anaç ağaçlardan alınan mahsülün elde edilecek tohumu tercih edilmektedir .

Burada yabanî Elmalara acı elma , aşısız Armut (Ahlatlarad) çördük denmektedir .

Diğer aşılı Elma ve Armudun tohumları da yabaniler misillü alınmaktadır .

Dağlık olan bazı köylerde Pekmez yapılırken posadan ikinci defa usare çıkarmak için kaynatma işi yapılmaktadır. Kaynadılup sıkılan posanın suya atılmakla elde edilen çekirdekler (tohumlar) ın ruşeymi (özü) ölmüş olur .

Bu gibi tohumların ilk muayenede kaynadıldığı anlaşılmakta olmasından köylüler bu kabil tohum almaktan ferağat etmişlerdir . Esasen tohumlar ziraat dairesi vasıtasile mubayaa olunmakta bulunmasından muayeneye tabi tutulmaktadır .

Elma ve Armut tohumu gönderilen Mahaller

İstanbul, Zonguldak, Eskişehir, Afyon, Trabzon, Diyaribekir, İzmir, Manisa, Ankara, Seyhan, Kütahya, Sivas, Çanakkale, Tarsus, İsparta, Bursa, Bordur, Mersin, Bayezit, Niğde, Gaziayntapdır.

Bu isimlerini saydığım memleketlerden her sene resmî ve hususî tohum siparişi vaki olmakta ve tedarik edilerek gönderilmektedir.

Bundan evvelki senelerde Elma ve Armut tohumlarının beher kilosu 3 - 5 lira üzerinden satılmakta iken bu sene bir lira üzerinden satımı yapılmışdır. Bundan sonraki senelerde de başka vilâyetlerimiz için tohum fiati Ziraat Müdürlüğünün bildireceği fiat üzerinden satılacağından meyveden tohum alan tohumcuların himayesi bu memlekette tohumculuk işini yaşatmış bulunacakdır.

(Son)