

RÁDIÓS GAZDASÁGI ELŐADÁSOK

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

ELNÖK: BR. PRÓNAY GYÖRGY DR.
HELYETTES ELNÖK: TÓTH JENŐ DR.

TAGOK:

BUDAY BARNA SZTANKOVICS JÁNOS
NÉMETH JENŐ WELLMANN OSZKÁR DR.

FELELŐS SZERKESZTŐ:

CZVETKOVITS FERENC DR.

SEGÉDSZERKESZTŐ:

SUHAYDA TIBOR

SZERKESZTŐSÉG:

BUDAPEST, V., KOSSUTH LAJOS-TÉR 11. SZ., II. 202.

20. FÜZET

A TÉLI GYÜMÖLCS ÉRTÉKESÍTÉSE

ÍRTA:

MAHÁCS MÁTYÁS

A M. KIR. KERTÉSZETI TANINTÉZET TANÁRA

OLYASD EL, ÓRIZD MEG ÉS GYÜJTSD KÖNYVTÁRBA!

Eddig megjelent füzetek:

1. *Dr. Hutjra Ferenc:*
A védőoltásokról.
2. *Székács Elemér:*
Gyakori hibák a tavaszi talaj-, vetési-
és növényápolási munkáknál.
3. *Dr. Plósz Béla:*
Tudnivalók a lótenyésztés köréből.
4. *Dr. Wellmann Oszkár:*
Az újszülött állatok gondozása.
5. *Dr. Aujeszky Aladár:*
A veszettség ellen való védekezés.
6. *Gyárfás József:*
A nyári talajművelésről.
7. *Pavlicsek Adorján:*
A tejelés ellenőrzésének tapasztalatai
és eredményei.
8. *Kadocsa Gyula:*
Védekezés az állati kártevők ellen aratás után.
9. *Horn János:*
A gyümölcsfeldolgozásról.
10. *Székács Elemér:*
Az őszi vetési munkák előkészületei és végre-
hajtása.
11. *őcsanádi Nagy Géza:*
Mit jövedelmez a méhészkedés?
12. *Bakoss László:*
A tojáshozam fokozása.
13. *vitéz Dr. Bittera Miklós:*
Gyökér- és gumós növények betakarítása.
14. *Dr. Hutjra Ferenc:*
A háziállatok tuberkulózisáról.
15. *Biró János:*
Telepítsünk fűveskerteket!
16. *Pettenkoffer Sándor:*
A szüret.
17. *Dr. Wellmann Oszkár:*
A borjú és a növendékmarha felnevelése.
18. *Dr. Bodnár János:*
Vetőmagcsávázószeres és gyakorlati
alkalmazásuk.
19. *Warga Kálmán:*
Rovarirtó hasznos madaraink s azok védelme.

A téli gyümölcs értékesítése.

Írta: **Mahács Mátyás**

a M. Kir. Kertészeti Tanintézet tanára

E kérdés napjainkban különös jelentőséggel bír. A földművelésügyi kormány illetékes szervei most fáradoznak a gyümölcsértékesítés intézményes megszervezésén, amelynek közgazdasági jelentősége szinte beláthatatlan. Értékesíthetés híján többé alig életre kelthető bortermelésünk s mind versenyképtelenebb gabonatermesztésünk utal bennünket gyümölcs-termesztési lehetőségeink kiaknázására.

A mindezideig mostoha gyermekként kezelt, méltatlanul elhanyagolt gyümölcsstermesztés és értékesítés szervezetlensége és tervszerűtlensége azonban sokkal mélyebb gyökeret vert, hogysen azt tisztán a meglevő állami szervek munkájával kiszaggathatnók. Elengedhetetlenül szükséges ehhez a gyümölcsstermesztők együttműködése.

Ezen együttműködés célját óhajtja szolgálni e kis füzet, amikor a téli gyümölcsértékesítéshez vezető utakat és módokat ismerteti.

A továbbiakban állandóan feltételezzük, hogy az értékesítendő gyümölcs egészséges, értékes, friss, fogyasztásra alkalmas, mert a beteg, fogyasztásra kevésbé alkalmas gyümölcs értékesítése jelenlegi tárgyunk körén kívül esik s amellet nem is érdemel sem köz-, sem magángazdasági szempontból különös figyelmet.

A téli gyümölcs megtermesztése és értékesítése a legnagyobb szaktudást és körültekintést igényli ugyan, de ezzel szemben, bizonyos körülmények között, a legnagyobb jövedelmet is szolgáltatja s a gyümölcsstermesztést ma kétségkívül a legjövedelmezőbb ággá teszi. A gyümölcsértékesítés problémájának boncolása visszavezet a gyümölcsfák kezelésén, ápolásán keresztül azok telepítéséig. Mert, hogy az egyébként kiváló zamatú,

szépen színeződő, jól fejlett hazai gyümölcs a belföldi piacot sem képes teljesen meghódítani, az a magyar gyümölcskereskedelem szervezatlensége mellett elsősorban a rendszertelen, tervszerűtlen telepítéseknek s a gyümölcsültetvényekben legszükségesebb kezelés elhanyagolásának az eredménye.

Ha gyümölcsértékesítésünket gyakorlatiassá akarjuk tenni, legtermészetesebb kiindulási pontunk a piac igénye kell hogy legyen. A piac alatt ez esetben kizárólag a tömegpiacot értem, mert úgy a határokon belül, mint kívül csakis a tömegpiac igényeinek megfelelő anyaggal és eszközökkel versenyezhetünk, másrészt az egyes gyümölcsvidékeink szerény igényű helyi piacai máris túl vannak terhelve.

A tömegpiac kívánalmait szem előtt tartva fogjuk tehát az értékesítés eszközeit és módját megállapítani. Nem követhetjük ugyanis Kalifornia példáját, amely éppen azáltal teremtett magának a világpiacon úgyszólván egyeduralmat, hogy az akkori kívánalmaknál tökéletesebb termelvényekkel vonult fel s ezzel az igényeket a maga terményeinek színvonaláig fokozta fel. Az európai államokban a gyümölcstermesztés általában megmaradt a régi hagyományos alapokon, versenyképtelenül saját belföldi — igényesebbé vált — piacain. Háttérbe kellett szorulnia tehát Amerika sok ezer kilométer távolságról ideözönlő, egységesen, tervszerűen termesztett és értékesített téli gyümölcsével szemben. Nem követhetjük ezt a példát, bár természeti adottságaink talán megvolnának hozzá, de az e célból ma már sürgősen szükséges intézmények felállításának útját állja az államháztartás szegénysége.

Nem lehet tehát egyelőre más célunk, mint hogy felvergődjünk gyümölcstermelvényeinkkel és értékesítési eljárásainkkal a tömegpiac igényeinek jelenlegi nivójáig s egyenlő színvonalunk mellett földrajzi és természeti előnyeinket igyekezzünk kihasználni.

Ezek után sorba véve a téli gyümölcs értékesítésének tényezőit és eszközeit, szólnunk kell a telepítésről, a faápolásról, a gyümölcsszedésről, annak idejéről, a gyümölcs osztályozásáról, csomagolásáról, szállításáról, eladásáról s eltartásáról.

A telepítésnél a legnagyobb gondot fordítsuk a fajta megválasztására. A nálunk szokásos tervszerűtlenül és sokszor ismeretlenül összeültetett fajtagyűjtemények a nagykereskede-

lemben számba sem jöhetnek. Az ültetvény, nagysága szerint. 2—3—4—5 fajtánál többet ne foglaljon magában s kiválasztásuknál a következőket vegyük tekintetbe : legyen a téli alma vagy körte elsősorban színes, legyen középnagy és szabályos alakú ; legyen az illető vidéknek megfelelő, azaz az adott helyi viszonyok közt jól fejlődjék, jól és jót teremjen s hozama legyen rendszeres. Különös előnye egy fajtának, ha azon a vidéken már nagyban termesztik, mert annak további, következetes, nagy tömegben való termesztése révén a gyümölcskereskedelemben a helység közismertté válik, terménye pedig úgyszólván szokványossá.

Szigorúan betartandó szabály, hogy minden vidéken nagyban csak a legjobban díszlő gyümölcsnemet s csak a legmegfelelőbb alanyra oltva telepítsünk. Ne erőszakoljuk pl. az őszi barackot olyan helyen, hol úgyszólván csak az első terméséig él a fa ; téli almát, ahol ősszel már kásássá érik ; birsre oltott körtét, ahol az kifagy stb. Hagyjuk azt olyan vidékeknek, ahol a jó fejlődési feltételeit megtalálja. Domborodjon ki minden vidékünk jellegzetes gyümölcsstermesztése. Amint van kecskeméti barack, nagykőrösi meggy, milotai dió, úgy legyen pl. felsőtiszaháti Jonathán, kecskeméti Entz Rozmarin stb.

A faápolásról és védekezésről itt nem beszélhetek sokat, tehát csak annyit jegyzek meg, hogy ápolatlan fáról jó minőségű gyümölcs nem szüretelhető. A gondozatlan korona egyenetlen fejlettségű és színű gyümölcse, a permetezetlen fa gomba- és rovarkártevőktől fertőzött gyümölcse nem raktározható, nem csomagolható, konzervipari feldolgozásra is csak másodrendű. Ebből a minőségből nálunk sajnálatos túltermelés mutatkozik. Az ilyen gyümölcs termesztése jövedelmet alig, vagy egyáltalában nem hoz.

A szorosabban vett gyümölcsértékesítés a gyümölcs szedésével kezdődik. Ez az általában igen egyszerűnek vélt művelet sok tapasztalatot, mindenekfelett pedig nagy gondosságot igényel. A nálunk még ma is széltében alkalmazott gyümölcsverés, gyümölcscrázás — talán mondanom sem kell — barbár eljárás. A rázott gyümölcs közönségesebb konzerv célokra használható csupán, ha csak a kisigényű helyi piacon „kofagyümölcsként“ el nem helyezhető. A rázás, verés amellet a fa termőrészeiben is kárt tesz.

A nagy piac számára minden egyes gyümölcsöt kézzel kell szednünk. Úgy az almánál, mint a körténél megkívánják, hogy ne csak maga a gyümölcs, de a kocsánya is sértetlen maradjon. A törött szár hibának számít. A kitépett szár pedig különösen leszállítja az áru értékét, mert a kitörés helyén seb lévén, a gyümölcs állóképessége csökken. A szedést éppen ezért ne szakításszerűen végezzük, hanem a gyümölcsöt tenyérbe véve, csüngésével ellentétes irányba hajlítjuk s a szárát a termőrésről — esetleg hüvelykujjunk gyenge nyomásával segítve — lepattantjuk. A szedést kellő időben végezve, a gyümölcs rendszerint gyenge hajlításra leválik.

A téli gyümölcs szedésének idejét dátumszerűleg nem állapíthatjuk meg. Leghelyesebb, ha minden termesztő a fajtáit éveken keresztül megfigyeli s a saját vidékének különleges viszonyai szerint maga határozza meg az egyes fajták hozzávetőleges szedési idejét. A téli alma és körte tudvalevőleg nem a fán, hanem a tél folyamán, raktározva, „fekvésben érik“. Mégis a szedés ideje nagyban kihat az utóérésre, a zamatanyagok kifejlődésére, az eltarthatóságra. Áll ez különösen a körtére. Ugyanazon fáról különböző időben leszedett pl. Hardenpont téli vajkörte az eltartás alatt a legkülönbözőbb minőségűvé lehet. Innen van, hogy e fajtát, vagy pl. a Serres Olivér körtét egyesek lészegény, keményen maradó, répaízű gyümölcsnek ismerik, míg mások felséges illatuktól, zamatjuktól elvannak ragadtatva. Növeli a zavart, hogy az egyes körtefajták szedési ideje vidékenkint is eltérő. A következetes helyi megfigyelések mellett támpontul szolgálhat a fajták nagy részénél az egészséges gyümölcs hullása. Általánosságban pedig a téli körtét mindenkor a téli alma előtt egy-két héttel szedjük. A téli almát fajtára való tekintet nélkül, minél tovább a fán kell hagyni, míg csak a gyümölcshullás, vagy az őszi fagyok közelsége a szedést halaszthatatlanná nem teszik. A korán szedett alma eltartás közben megfonnyad s zamatja nem fejlődik ki kellőképen. Esős időben szedett, duzzadt gyümölcsöt, a végleges beraktározás előtt, körülbelül egy hétig száraz, szellős helyen szikkasztani kell. A napon átmelegedett gyümölcsöt viszont csomagolás előtt hűvös helyiségben le kell hűtenünk. Leghelyesebb mindkét esetben a megszedett gyümölcsöt ez időre a szedő edényben hagyni, hogy a többszöri átrakástól megkíméljük.

A leszedett gyümölcsöt vagy az eltartó helyiségben raktározzuk, vagy pedig megfelelő osztályozás után azonnal csomagoljuk s áruba bocsátjuk.

A raktározásra s a gyümölcskamra ismertetésére e helyütt nem terjeszkedhetem ki. Ily nagyszabású berendezkedések esetén a gyümölcsstermesztő ügyis szakemberhez, vagy a szakirodalomhoz fordul tanácsért. Most csak annyit, hogy a téli gyümölcs raktározása esetén árunkért a téli évad alatt mindig magasabb árat fogunk kapni, viszont üzemi költségeink a berendezés költségeinek törlesztése, a kezelési költségek s a termés hevertetéséből előálló kamatveszteségek révén megnövekednek, sőt a befonnyadási és romlási veszteség szintén a raktározót terhelik. A raktározásra való berendezkedés tehát mindig számítás kérdése. Előfeltétele mindenkor a jól kezelt gyümölcsösben termesztett fertőzésmentes, állóképes gyümölcs.

A csomagolást megelőző osztályozás a gyümölcsértékesítés egyik legfontosabb tényezője. Igazán jó árakat csak osztályozott gyümölccsel érhetünk el. Az osztályozatlan gyümölcsöt a vevő silány minőségűnek értékeli. Nagy lelkiismeretességgel kell végeznünk ezt a munkát, megalkuvásnak helye nincs. Az elsőosztályú gyümölcs közé minősített néhány másodosztályú gyümölcs bevételünket sohasem növelni, mindig csökkenteni fogja.

A világpiacon elsőosztályúnak minősítik azt a gyümölcsöt, amelyet kézzel szedtek le, helyesen van csomagolva, a csomag egyfajta gyümölcsöt tartalmaz, az egyes példányok nagyságban, alakban, az érés fokozatában teljesen egyformák, száruk hibátlan, zúzódástól, revarkártételtől és gombabetegségtől mentesek, a fajta jellegét viselik és érettségi állapotuknak azon a fokán vannak, amelyet a piac adott esetben megkíván.

A csomagolást bármely megfelelő nagyságú, szagtalan, hűvös, szellős helyiségben végezhetjük. Ha a szedést rögtön követi — megfelelő osztályozás után — a csomagolás, e célra leggazdaságosabb a gyümölcsösben egy ponyvasátor felállítása.

A csomagolás a gyümölcs minősége szerint, történhet ládába, hordóba és kosárba.

A jó csomagolóedény kellékei a következők: legyen szilárd, hogy a gyümölcsöt külső behatásoktól, nyomástól, zúzódástól megvédje; legyen olcsó, mert a csomagolt gyümölcs

bruttó súlyban adható el; legyen könnyű, hogy a gyümölcsöt ne drágítsa s legyen végül csinos, mert minden árúnak a külső burkolata a legjobb reklám. E kívánalmaknak leginkább a ládacsomagolás felel meg.

A csomagolóedények legyenek egységesek. A földművelésügyi kormány gyümölcsértékesítési akciója során, országos méretek megállapításával szokványos ládákat igyekeznek a gyümölcstermesztők és gyümölcskereskedők közt elterjeszteni. Akik ezeket az országosméretű ládákat használják, azok részére nagy kedvezményeket biztosít az állam. Téli alma és körte csomagolására 20—25 kg. bruttó súlyú ládákat használunk. Kényesebb csemegeárúnál e méret felét.

Mint hogy a csemegealma és körte minden idegen szagot és illatot magába vesz, a csomagolóanyag egyik igen fontos kelléke az, hogy minden szagtól mentes legyen. Ne használjunk soha szénát, mohát, újságpapírt csomagolásra. A legkifogástalanabb csomagolószer a fagyapot s az enyvezetlen fehér papíros.

A hordócsomagolás keményhúsú, olcsóbb gyümölcsök számára megfelel.

A gyümölcskosarak olcsók, könnyűek, szellősek, de ezzel szemben nem elég szilárdak és a vagon- vagy hajótér nem használható ki velük teljesen. Szorosan sem lehet bennük csomagolni. Ilyen hátrányok mellett a forgalomból kiküszöbölendők volnának.

A csomagolásnál ügyeljünk, hogy lehető szorosan történjék az. Ez csak egyenlő nagyságú gyümölcsnél vihető keresztül. Jobb minőségű gyümölcsből 3—4, esetleg 5 rétegnél többet egymás fölé rakni nem szabad. Minden egyes gyümölcsöt a berakás előtt papírosba göngyölgetünk. Az egyes rétegek közé egy vékony réteg fagyapotot teszünk. A legfelső réteg berakásánál a középtájra valamivel nagyobb gyümölcsöket helyezünk, hogy azok körülbelül 1—1.5 cm-rel a láda peremének szintje fölé emelkedjenek. A hajlékony, rugalmas fedődeszka így a gyümölcsöt az összerázódás után is leszorítva tartja.

Az így becsomagolt gyümölcs most már árúba bocsátható s helyet fog kapni úgy a helyi kis piacokon, mint a világpiacon.

A termelésnek egységesítése, az értékesítésnek modern színvonalra emelése s az egyes gyümölcsvidékek nevének megalapozása pedig ezen az úton volna leggyorsabban elérhető.