

A MAGYAR KIRÁLYI FÖLDMŪVELÉSÜGYI MINISZTERIUM KIADÁSA

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. 207.

II. ÉVF.

A. SOROZAT.

23. SZÁM.

OLVASD EL, ÓRIZD MEG ÉS GYŪJTSD KÖNYVTÁRBA!

A KERTÉSZETI TERMÉNYEK ÉRTÉKESÍTÉSE

ÍRTA:

NÉMETH JÓZSEF

M. KIR. GÁZD. TANÁCSOS, KERTÉSZETI TANÁR

A Földművelésügyi Minisztérium megbízása alapján
csinos kivitelű és egész vászonkötésű

BEKÖTÉSI TÁBLÁK

ezen „Rádiós Gazdasági Előadások“ 1928. évben megjelent
számaihoz már kaphatók könyvkereskedésünkben. Ára közvetlen
nálunk átvéve darabonként —80 fillér, postán, keresztkötéssel 1— pengő
„Pátria“ Irodalmi Vállalat és Nyomdai R.-T., Budapest, IX., Üllői-út 25. szám.

A kertészeti termények értékesítése.

Írta: **Németh József**, m. kir. gazdasági tanácsos, kertészeti tanár.

Az a nehéz gazdasági helyzet és küzdelmes élet, amelybe az ország megsemmisítése folytán jutottunk, parancsolóan követeli, hogy gazdálkodásunkba nagyobb tervszerűséget vigyünk be és minden lehető módon fokozzuk napról napra csökkenő jövedelmi forrásainkat.

Ennek a szűk határok közé kényszerített, kicsiny országnak apraja-nagyja érzi az elszegényedés és magárahagyottság súlyos következményeit. De súlyos helyzetünkön csak önmagunk segíthetünk. Más segítségére nem számíthatunk! Hiába sopánkodunk, panaszkodunk ölbetett kézzel: dolog nélkül, számítás nélkül helyzetünkön nem segíthetünk.

A haza minden polgárának észbe kellene kapnia, hogy a változott viszonyok mindenkitől a legnagyobb takarékossgot, másrészt életrevalóbb gazdálkodási irányt és nagyobb munkásságot követelnek.

A gazdának, mint növénytermesztőnek nemcsak a termesztés, hanem az értékesítés is feladata. A termesztésnek, amely egyúttal üzleti vállalkozás, arra kell törekednie, hogy tervszerű és számító munkával minél tökéletesebben kihasználja a föld termőerejét és minél jobban kamatoztassa a gazdálkodásba fektetett tőkét.

A növénytermesztés igen sok gonddal és nehéz munkával járó foglalkozás. De a termények jó értékesítése még nehezebb, mert az áru minősége, a kínálat bősége vagy hiánya, a bel- és külföldi piac felvevőképessége és végül a termény keresettsége szabják meg az értékesítés kedvező vagy kedvezőtlen lehetőségeit.

A növénytermesztő a tőle nem függő árszabályozó tényezőket sok esetben megváltoztatni nem tudja. Azonban a kedvezőtlen áralakulásoknak igen sokszor maga a termesztő az oka. Számos esetet lehetne felsorolni, hogy a silányabb minőségű termény mennyire lenyomja a piaci árakat. Úgyszintén a kevert, különféle minőségű áru, vagy a rossz csomagolás miatt törött,

zúzott, hibás termény eladási ára a legtöbbször alig fedezi az előállítási költséget.

A sárosan, piszkosan és zúzódott állapotban kellő gondosság nélkül piacra kerülő árú, amint azt sokszor tapasztaljuk, értéktelenné válik, mert a városi fogyasztók legszegényebb osztálya se hajlandó silány áruért pénzt adni.

De ettől a kirívó példától el is tekintve, a fogyasztóközönség igénye és ízlése, másrészt a kereskedők üzleti érdeke csak jóminőségű, keresett fajtájú, gondosan szedett és ízletesen csomagolt terményekkel elégíthető ki.

Ma már a kereskedelem úgyszólván el van kaptva a *külföldről hozzánk érkező*, gondosan megválogatott és csinosan csomagolt gyümölcs- és zöldségféle szállítmányokkal. És féltő, hogy ha a hazai termesztők nem törekszenek *egyöntetű és jobb minőségű* termények előállítására, akkor — a jónak ellensége lévén a jobb — terményeiket a belföldi piacokon se tudják értékesíteni, nehogy kivitelre kerülne valami.

Jó lesz tehát megszívlelni azt, hogy a *piacra nagytömegű, egyenlő minőségű és gondosan szedett, jól megválogatott, szépen csomagolt árú kerüljön*. Ha mindegyik termesztő sokféle fajta gyümölcsöt vagy zöldségféléket termeszt és szállít a piacra, akkor a kereskedelem — legtöbbször az eladóra hátrányosan — állapítja meg a termény értékét. Magától érthető, hogy a szebb és jobb minőségű gyümölcs, dinnye, zöldpaprika stb. mindenkor jobb áron értékesíthető, mint a kevésbé jó minőségű és a szemnek nem tetsző piaci árú.

Már most mi ebből a tanulság? Nem más, mint az, hogy a termesztőknek egymással egyetértve, egységes terményeket kell előállítaniok és azokat olyan állapotban kell a piacra hozniok, hogy azok minősége kifogásolható ne legyen s a termény a lehető legmagasabb áron értékesüljön.

Ezt a célt úgy érhetjük el, hogy a termesztők, mint a külföldön is teszik, *szövetkezetbe tömörülnek* és ott a termesztési és értékesítési irányelveket közösen állapítják meg. Ha a *termesztő és értékesítő szövetkezet*, mint a termesztők képviselője tudja azt, hogy az illető községben és vidékén mennyi egyöntetű termény kerül évenként piacra és a terményeket ki-ki egyforma gondos csomagolásban hozza forgalomba, akkor az értékesítés sokkal könnyebb. Ugyanis a kereskedő az egyenlő minőségű és nagytömegű árút szívesebben megveszi, mintha mindenki másféle fajtájú árút termeszt.

A külföldi kereskedő is érdemesnek tartja azt a vidéket felkeresni, ahol egyforma minőségű árút nagy mennyiségben

vásárolhat. Így lett a külföldön is híressé a kecskeméti kajszibarack, a nagykőrösi meggy és téli saláta, a szentendrei egres (köszméte, piszke), a kecskeméti, jánosalmi és kiskunhalasi alma, az egri cseresznye, a makói hagyma, a szegedi paprika, a fóti spárga, a csányi és horti dinnye, a mogyoródi paradicsom, a szabolesi burgonya stb., stb. vidék terménye.

Amikor Amerika, Ausztrália, Stájer és Tirol csak néhány almafajtával árasztja el a budapesti piacot, addig minálunk minden udvar és kert más-más gyümölcsfajta fájával van megtömve. Természetesen: amikor a sokféle fajtájú gyümölcsből, érési idő szerint, egy-egy kosárnyi termés összejön, azt jól értékesíteni nem lehet. Ellenben, ha mindegyik kertben, szőlőben *ugyanabból az egynéhány fajtából* nagy mennyiség volna szüretelhető, akkor nem menne annyi gyümölcs veszendőbe és nem okozna az értékesítés annyi nehézséget, mint jelenleg.

De arra is gondot kell a termesztőknek fordítaniok, hogy csakis *azokat a gyümölcsmemeket* (alma, szilva, dió, kajszibarack stb.) *termesszék*, amelyek az ő viszonyaik között a legjobban tenyésznek és teremnek. Továbbá a *jákat ritkán kell ültetni*, mert az erdősűrűségű gyümölcsfa nem sok hasznot hajt. Végül: a *ják gondozását és permetezését* sem szabad elhanyagolnunk, mert enélkül se egészséges fákra, se jóminőségű gyümölcsstermesre nem számíthatunk.

Ahol a jó közlekedési utak hiányoznak és emiatt a nyers gyümölcs, továbbá a zöldségfélék értékesítése nehézségekbe ütközik, ott a *gyümölcsfeldolgozást* (aszalás, ízfőzés stb.), valamint a tengelyen való *szállítást jobban elbíró gyümölcsfajták* (keményhúsú alma, dió, mogyoró), a zöldségfélék közül pedig a káposzta, gyökérfélék, torma stb. és végül a *zöldség- és mezőgazdasági magvak* termesztését kell felkarolnunk.

Nagyobb szilvatermő vidékeken a szövetkezetbe tömörült gazdák megfelelő *aszalók* felállításával sok gyümölcsöt menthetnének át téli fogyasztásra. Ezen a téren is teljesen a külföldi behozatalra szorulunk. (A boszniai aszaló felállítására vonatkozó útmutatás a M. kir. földművelésügyi minisztérium kertészeti osztályából megszerezhető.)

A kereskedelem nemcsak a gyümölcs- és zöldségfélék minőségére veti a súlyt, hanem főképen arra, hogy a piacra kerülő árú a leggondosabb és a lehető legcsinosabb csomagolású legyen. A külföldi államok gyümölcsszállítmányai, amelyek minőségre a mieink mögött maradnak, azért értékesülnek magasabb áron, mert a csomagolás kifogástalan és igen csinos. Továbbá a ládába csomagolt külföldi gyümölcs alul és felül

teljesen egyforma. Ellenben a tőlünk külföldre kerülő szállítmány ellen sok a panasz, mert a gyümölcs minőség, szín és nagyság szerint nincs megválogatva és a rossz csomagolás miatt összetörve, megromolva érkezik meg.

Magától érthető, hogy az ilyen gyümölcsszállítmány értéktelenné teszi a legjobb minőségű gyümölcsöt is és a külföldi kereskedelem bizalmatlanul fogadja a magyar gyümölcsöt és tartózkodik a vásárlástól. Ennélfogva nálunk leginkább csak azokat a gyümölcsöket keresik és vásárolják, amelyek különféle konzervgyártásra alacsony áron vásárolhatók. Ilyen célra szívesen összevásárolják már nyáron a későn érő téli almafajtákat is. Hozzánk meg téle — mert nekünk nincs — Ausztrália és Amerika szállítja a téli almát.

A nyers gyümölcs- és zöldségfélék jó értékesítésének főfeltétele : *a gondos szedés és osztályozás, továbbá a helyes és csinos csomagolás.*

A lerázott, levert és ide-oda hánytvetett, zúzódott gyümölcs értéktelen és szállításra egyáltalában nem alkalmas. Ennélfogva a gyümölcsöt a legnagyobb gondossággal, kézzel kell a fáról leszednünk.

A *szedés módja* és *ideje* a különböző gyümölcsnemek érése és felhasználási célja szerint változik.

Ha a nyári gyümölcsöket befőzés céljaira kell szállítanunk, ez esetben a kajszli- és őszibarackot, továbbá a körtét és egest *félreletten* szedjük. Némely gyümölcs pedig, mint pl. a zöldringló, mandula és dió, teljes kifejlődése után, ameddig a maghéja meg nem keményedik, *éretlen* állapotban alkalmas befőzésre. A cseresnye, meggy, földieper (szamáca) és ribizke ellenben akkor alkalmas befőzésre, amikor már *érett*, de még egészen kemény.

Tehát a felsorolt gyümölcsöket akkor kell leszednünk, amikor azok a befőzés céljaira legalkalmasabbak és egy-két napi szállítás esetében sem puhulnak meg.

Hasonlóképen a nyersfogyasztásra szolgáló gyümölcsöket is teljes megérésük előtt, néhány nappal előbb kell leszednünk és becsomagolnunk, hogy megérve, de kemény állapotban érkezzenek a piacra. A túlérett gyümölcs gyorsan megromlik és a szállítást nem bírja ki.

A sárgadinnye és paradicsom szedésénél és szállításánál is ugyanezeket a szempontokat kell szem előtt tartani.

Az ízfőzésre szolgáló gyümölcsöket csak teljes megérésük után szedjük le. De erre a célra is csak teljesen ép, egészséges gyümölcs alkalmas rövidebb ideig tartó szállításra.

A gyümölcs a fán nem egyszerre érik meg, mert hiszen a gyümölcs megtermékenyülése is különböző időben történik. Ennélfogva, ha a fán nagyobb termés van, a szedést két-három napi időközönként megismételjük és mindegyik alkalommal csak a legérettebb gyümölcsöt szedjük le. Ilyen módon néhány nap múlva a kevésbé fejlett termés is kifejlődik és szépen megszínesedik. Míg ha egyszerre szedjük le a fa egész termését, a fejletlenebb, apróbb és nem elég színes gyümölcs lerontaná a termés értékét.

Szedésre olyan kisebb edényt (bélelt kosár, veder stb.) kell használni, amely egy alkalmas fa- vagy vaskampóval az ágra akasztható. Ebből a szedőedényből azután *óvatosan átrakjuk* vagy átömlesztjük a gyümölcsöt egy nagyobb és szintén kibélelt, alacsony kosárba vagy ládába úgy, hogy a gyümölcs meg ne zúzódjék.

A szedőnek arra kell különösen vigyáznia, hogy a hibás és fejletlen gyümölcsöt ne keverje a többi közé, mert néhány penészes, romlott gyümölcstől az egészségesek is könnyen megromlanak.

A kajszi- és őszibarackot kivéve, *mindenféle gyümölcsöt szárastól kell a fáról leszedni*. Szedés közben arra is vigyázni kell, hogy a hamvas gyümölcsök hamvassága megmaradjon. Az ilyen hamvas gyümölcsöt száránál megfogva szakítsuk le a fáról és ugyanígy helyezzük a szedőedénybe. A puhább húsú és könnyen romló őszibarackot pedig ujjal megnyomni nem szabad, mert a nyomás helyén romlási foltok keletkeznek s a gyümölcs ezáltal sokat veszít értékéből.

Nem lehet eléggé hangsúlyoznom, hogy a *gondos szedéssel a gyümölcs tetszelős kinézését és jó minőségét, másrészt jobb áron való értékesítését érjük el*.

A nyári gyümölcsöt legcélszerűbb a kora reggeli és késő délutáni órákban szedni, mert a fölmelegedett állapotban szedett gyümölcs szállítás közben gyorsan túlérlik és megromlik. Az esetleg fölmelegedett gyümölcsöt éjszakán át le kell hűteni és csak ily állapotban szabad becsomagolni.

A nedvesen szedett gyümölcs is könnyen romlik. Tehát nedves gyümölcsöt nagyobb edényekbe összehalmozni vagy pedig becsomagolni nem szabad.

Szedéskor vagy pedig a szedés után *a piacra kerülő gyümölcsöt* nagyság és minőség szerint *gondosan meg kell válogatnunk* úgy, hogy az apróbb vagy hibás és férges minőségű gyümölcs ne kerüljön a többi közé, mert a silányabb minőség nagyon lerontja a termés értékét.

Ha a piacra kerülő gyümölcs- vagy zöldségféle egyenlő minőségű, akkor a kereskedő vagy fogyasztó a minőség ellen kifogást nem tehet. Ellenben, ha a jóminőségű termény között rossz is van, akkor a kereskedő már jóval nagyobb százalékot von le az egységárból, mint ahány százalékban található a rossz gyümölcs.

A válogatott, szép gyümölcs mindig jól értékesíthető.

Nagy hibát követ el a termesztő azzal is, hogy ha terményeit nem megfelelő csomagolásban hozza piacra. A tengelyen vagy vasúton szállítandó gyümölcs csomagolásánál az a főkellék, hogy *a gyümölcs szorosan legyen csomagolva*. A lazán álló gyümölcs a kosárban vagy ládában folyton rázódik, egyik a másiktól ütődik-törődik és könnyen megromlik. Míg a szorosan csomagolt gyümölcsnél ez nem fordulhat elő.

A tetszetős csomagolás a gyümölcs értékét jelentékenyen emeli. Ennélfogva a jól megválogatott, ép, egészséges gyümölcs helyes csomagolására nagy gondot kell a termesztőnek vagy kereskedőnek fordítania.

A földművelésügyi minisztérium a gyümölcs kivitelének előmozdítása céljából, a külföldi piacok igényeit és szokásait mérlegelve, olyan gyümölcs-csomagoló láda-típusokat állapított meg, amelyek a különböző gyümölcsnemek szállítására a legalkalmasabbak. Ezek a csomagoló ládák gyárilag és aránylag olcsó árban készíttetnek. A gyümölcs helyes csomagolását ismertető füzeteket a földművelésügyi minisztérium kertészeti osztálya (V., Kossuth Lajos-tér 11. sz.) ingyen bocsátja az igénylők rendelkezésére.

Az elsőrendű, puhább, nyári csemegegyümölcsök, mint pl. a kajszis- és őszibarack, cseresznye és meggy csomagolására legalkalmasabb az 5—10 kg. ürtartalmú, alacsony, szellős csomagoló ládák. Félérett, befőzésre szolgáló gyümölcsök, továbbá a szilva, alma és körte csomagolására pedig 10 kg. ürtartalmú rekeszek alkalmasak. A csemegealma és körte csomagolására 10—10 kg. ürtartalmú nagyobb ládákat kell használni. Eladáskor a láda súlya olyan áron értékesül, mint a gyümölcs, minthogy az ilyen ládába csomagolt gyümölcs ládástól együtt kerül eladásra. A külföldön másként nem is értékesíthető a gyümölcs.

A nagyobb és finomabb gyümölcsök, mint pl. az őszi-barack, alma és körte aljára, tetejére és az egyes rétegek közé kevés fagyapotot használunk. Az egyes gyümölcsöket pedig nem selyempapírba, hanem annál vastagabb, enyvezett, ú. n. kalappapírba csomagoljuk úgy, hogy a fölösleges papír a

gyümölcs oldalán ráncosan legyen összenyomva. Ezután a gyümölcsöket szépen, sorjába és szorosan rakjuk egymás mellé.

A cseresnyét, meggyet és kajszibarackot begöngyölés nélkül szoktuk a ládába, illetve rekeszbe csomagolni, csupán vékony papirossal béleljük ki a ládát. A gyümölcs tetszetőséget nagyon emeli a „tükörcsomagolás“. Ez úgy történik, hogy a csomagolásra használt ládának a fenekét vesszük le és azután rakjuk be szépen sorjába, szorosan egymás mellé a cseresnyét vagy meggyet úgy, hogy a száruk rézsutosan álljon. Az első sor berakása után még egy második sort is hasonlóképen, de kevesebb gondossággal helyezünk a ládába. Ezután pedig az egész ládát hasonló szép gyümölccsel szorosan megtöltjük. Végre a fenékdeszkát reászögezzük. Amikor az így csomagolt gyümöcsláda tetejét a piacon leverik, a csomagolás igen tetszetős és ízléses. A tükörcsomagolást kosarakban is alkalmazhatjuk.

A kertészeti terményeknek eladásra való előkészítésénél méltassák mindig figyelmükre az érdekeltek az itt elmondottakat, mert ezáltal a termények biztosabb és kedvezőbb értékesítését nagyon elősegítik.

