

238178

UTASÍTÁS
a
gyümölcsök szedésére, csomagolására
és
szállítására.



Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület
megbízásából

írta: Dr. Győry István
kertészeti tanintézetű tanár.

I. KIADÁS.

BUDAPEST

»PÁTRIA« RÉSZVÉNYTÁRSASÁG NYOMÁSA

1899.

MAGYAR GAZDÁK

VÁSÁRCSARNOK ELLÁTÓ SZÖVETKEZETE

hatósági közvetítő

BUDAPEST, IX., Központi vásárcsarnokban.

Gyümölcsöt értékesítésre minden időben elvállal, úgy nagyban mint kicsinyben. Gyümölcsöt fix árban be nem vásárol, mert mint hatósági közvetítő azt nem teheti, hanem a lehető legjobb napi áron eladja és a beküldő féllel a gyümölcs értékesítése után azonnal elszámol.

Kisebb mennyiségek bármikor beküldhetők, szombati nap kivételével, mert a vásárnap beérkezett árú csak hétfőn jön eladásra, s addig az árú veszíthet jóságából.

Nagyobb mennyiségek beküldése előtt czélszerű idejében kérdést tenni, mily beosztással küldhető a gyümölcs, nehogy a beküldő, egyszerre sok árú érkezése miatt csak nyomott árakat érjen el terményeért.

Gazdasági gyümölcs feldolgozásra gyümölcsbornak való, pár héttel előre bejelentendő, hogy hány vagonra való termés lesz eladó, s akkor a Szövetkezet külföldre eladja. Az ily gyümölcs a vagonba beöntve szállíttatik.

A szövetkezet ezenkívül elvállal eladásra bármely élelmi cikket, kisebb mennyiségek azonnal beküldhetők, míg nagyobb mennyiségek beküldését czélszerű előre jelezni; a beküldők tájékoztatására a Szövetkezet egy kezelési és csomagolási **Utasítást** dolgozott ki, és ezen utasításban minden beküldési módokat bennfoglaltatik s az illető érdeklődőknek ingyen megküldi ha az iránt hozzáfordulnak.

Minden posta és vasuti küldemény így czimzendő:

Magyar Gazdák
Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezetének

BUDAPEST, IX., Központi vásárcsarnok.

→ A vasuti állomás a csarnokban van. ←

Sürgőnyczim: Aurora—Budapest.

Cheque és Clearing számla: 4925. szám. — Telefon.

UTASITÁS

a

gyümölcsök szedésére, csomagolására

és

szállítására.



Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület

megbízásából



írta: Dr. Győry István

kertészeti tanintézeti tanár.

I. kiadás.



Ezen utasítás minden érdeklődőnek 5 kros postabélyeg ellenében megküldetik, ha ez iránt akár az Országos Magyar Gazdasági Egyesülethez, Budapest, IX., Köztelek, akár a Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezetéhez, Budapest, IX. ker., Központi Vásárcsarnok, fordul.



BUDAPEST

»PÁTRIA« RÉSZVÉNYTÁRSASÁG NYOMÁSA

1899.

Jelen füzet célja a termelők kioktatása a különféle gyümölcsök szedése, kezelése, el-tartása és piacra hozatala körül; mert a legjobb és legszebb gyümölcs is csak akkor kelendő és akkor értékesíthető jó áron, ha az osztályozva sértetlen állapotban és izlésesen kiállítva jut a fogyasztó kezéhez; ez ellen vétenek gyümölcstermelőink folyton s általános a panasz e tekintetben. Termelőink azt hiszik, hogy a csinyra és csomagoló anyagokra kiadott költség ki van dobva, pedig dehogy, ezek emelik a gyümölcs árát, s míg e téren termelőink előhaladást nem tesznek, alig számíthatnak jobb árakra.

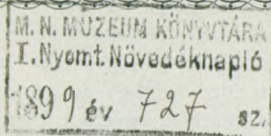
Hangsúlyozzuk még e helyen, hogy az egy-öntetű nagyobb mennyiségek piacra vitele kívánatos, a mi csak a termelők szövetkezése útján érhető el, miért is a füzet végén erre nézve is némi utmutatást nyújtunk.

Tekintettel ezen kis munka közérdekű céljaira, a nagyméltóságu földmivelésügyi miniszter *dr. Darányi Ignác* úr anyagi támogatásával jelent meg, ki is a kiadási költségeket egyesületünk rendelkezésére bocsátani kegyes volt; s el nem mulaszthatjuk e helyen is ezért köszönetünket nyilvánítani. Köszönettel tartozunk dr. Gyóry István tanár úrnak is, a ki szives volt ezen füzet gyümölcsészeti részét megírni.

Budapest, 1899. évi márczius hó.

*Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület
Igazgatósága.*

238178



Bevezetés.

Napjainkban, midőn a megélhetés, különösen a megsokasodott igények és sokféle teherviselés folytán világszerte nehezebbé és nehezebbé válik, kétszeres buzgalommal kell rajta lennünk, hogy terményeinket minél jobb árakon értékesítsük.

A termelés maga is lényeges átalakuláson megy át, a midőn a termés fokozása céljából mindjobban kezd a belterjes irányhoz közeledni.

E körülmény természetszerűleg vonja maga után a kertészeti irány föllendülését, mely eddig hazai viszonyaink közt a kellő és megérdemelt méltatásban nem igen részesülhetett.

A kertészeti termelés különféle ágazatai közt utóbbi időkben, különösen a gyümölcsstermelés iránt mutatkozik országszerte örvendetes érdeklődés, melynek nyilvánulásaiként tekinthetők az évről-évre fokozódó gyümölcs-telepítések.

A régóta tartó közöny tünedezni kezd tehát; és ebben nem csekély része van a földmivelésügyi minisztérium kebelében megalakított országos gyümölcsészeti Biztosságnak és a fölügyelete alatt működő és mindjobban gyarapodó állami faiskoláknak, melyek a magcsemeték és oltványok millióit küldik

évenként igen mérsékelt árakon, sőt ingyen is, magánosoknak és községeknek.

Az országut-szélek befásításának nagy munkája is megkezdődött és ha a jelek nem csalnak, mihamarább eljön az idő, melyben az ezeréves haza román és bérczes vidékein egyaránt fölvirulnak a gyümölcsligetek.

Bármily csalogatónak és reményteljesnek látszasék azonban a jövő, bizonyos nehézségeket szintén számításba kell vennünk.

A hazai gazda-közönség, mely a gyümölcstermelés fokozását örömmel vette föl programjába, nem ok nélkül néz némi aggodalommal a már néhány év után várható nagyobb termések értékesítése elé.

Sötét felhőként tolul föl a kérdés, vajon lehetséges lesz-e — különösen bőtermő években — pénzzé tenni az Istenadta áldást és vajon nem fog-e a gazda terméstől roskadozó fái alatt búsan fölsóhajtani: megadtad Uram az áldást, csak tudnék vele mit kezdeni!

A dolog azonban még sem oly nehéz, mint első pillantásra látszik. Sőt bizonyos megnyugvást meríthetünk az észak-amerikai Egyesült-Államok példájából, melyek roppant gyümölcserdőikből évenként kikerülő óriási terméseiket, máig is, mind tudják értékesíteni; a mit lehet nyersállapotban, a többit meg földolgozva, aszalás, befőzés, cukrozás, erjesztés és egyéb alkalmas műveletek útján.

Nálunk még hosszú idő el fog telni, míg a meg-növekedett termésekből, a nyers termények iránt fennálló kereslet ellátása után, akkora készletek maradnak vissza, melyeket gyárilag kell majd feldolgozni, vagyis a midőn elérkezettnek látjuk az időt

nagy gyümölcs-feldolgozó műhelyek és gyárak fölállítására. Földolgozás alá egyelőre leginkább csak a selejtezett gyümölcs és a hulladék fog kerülni.

Ez idők elérkeztéig a gyümölcsnek nyersállapotban történő értékesítésére kell gondosságunkat első sorban fordítani.

Minthogy azonban termelőink túlnyomó része nincs kellőképen kitanítva mindazokban a teendőkben, melyek a gyümölcs helyes leszedésére, csomagolására és szállítására, esetleg eltartására is vonatkoznak, az Országos Magyar Gazdasági Egyesület elhatározta e kis munka megíratását, úgy vélekedvén, hogy az, ha nem is fogja a gyümölcsszállítás terén tapasztalt hiányokat és mulasztásokat egy csapásra megszüntetni, mégis szolgálatot tehet az által, hogy a fontosabb elvek megismertetésével és a legnagyobb mulasztások megjelölésével az ügy helyes irányba terelése körül bizonyos serkentő és figyelmeztető, vagy mondjuk, útmutató munkát végez.

Nyilván így vélekedett a földmivelésügyi miniszter is, midőn e kis munkának megfelelő számú példányokban való kinyomatási költségeihez a maga részéről áldozatkészen hozzájárulni sziveskedett.

Forgassák e kis füzetet gazdatársaink haszonnal és jóindulattal; a hol pedig fogyatkozásokat találunk benne, sziveskedjenek arra a munka íróját figyelmeztetni, hogy ily módon alkalma nyíljon azt az esetleg elkövetkezendő jövő kiadásra tökéletesítve előkészíteni.



Általános tudnivalók.

A gyümölcserértékesítésnek első föltételei magában a termelésben gyökereznek; a ki tehát termését biztosan és előnyösen kívánja értékesíteni, az ne mulassza el a termelés körül a legkörültekintőbb gondosságot.

E tekintetben főfontosságu az, hogy a termelendő fajtákat helyesen megválassza. Ne ültessen még nagyobb területen se tulságos sok fajtát, hanem inkább kevesebb félért és olyanokat, melyek az ő vidékére kipróbálva és ajánlva lettek és a melyek a szállításra alkalmasak, a piaczon pedig keresettek. Sokat tanulhatunk ez irányban a tiroliaiktól és a stájeroktól, a kik csak néhány, de nagy tömegekben termelt és szállításra alkalmas, mutatós piaczos fajtával árasztják el székes fővárosunk piaczeit.

Lehetnek olyanok, a kik a fajták megválasztása tekintetében nem eléggé tájékozottak; ilyeneknek ajánljuk, forduljanak fölvilágosításért és tanácsért a földmivelésügyi miniszterium kebelében szervezett orsz. gyümölcészeti miniszteri biztossághoz vagy az Orsz. Magyar Gazd. Egyesülethez, a honnan hazánk egyes megyéire kipróbált és nagyban termelésre különösen ajánlható fontosabb gyümölcsfajták nyom-

tatásban megjelent jegyzékét díjmentesen megkaphatják.

Ne higgyük azonban, hogy a fajták helyes megválasztásával már mindent megtettünk. Ez csak az első lépés, mely után következnek a többiek, azok, melyek a fák helyes ápolására, metszésére, sőt a kártékony állatok, különösen pedig a rovarok és a nem kevésbé veszedelmes gomba-betegségek irtására irányulnak. E műveletektől talán még inkább függ a siker, mint a fajták helyes megválasztásától.

Jól tudják ezt az amerikaiak; azért vannak náluk a védekezési eljárások jobban elterjedve és pedig egészen általánosan, nem úgy mint nálunk, a hol az egyik termelő védekezik, de a szomszédja ezt elmulasztja és így az onnan folyton bevándorló ellenségekkel megküzdeni nem egyszer képtelen. Pedig ha mindenki megtenné kötelességét és nem mulasztaná el az okszerű védekezést, a hol pedig kétkezdőket vagy tudatlanokat talál, azokat az eljárás hasznossága felől meggyőzni és őket gyámolítani törekednék, akkor azt a rengeteg gyümölcspusztítást, mely a férgek és egyéb nyavalyák nyomában jár és helyenként a haszonnal járó termelést majdnem lehetetlenné teszi, az általános védekezés segítségével meglehetne szüntetni és így milliókra menő jövedelmet menthetnénk meg magunknak a védekezéssel járó kisebb költség árán.

Reméljük, hogy a jövőben mindez meg fog történni; addig is tegyük föl, hogy a termelés rendben megy; megvan tehát a termésünk és mi azt értékesíteni kívánjuk.

A Magy. Gazdák Vásárcsarnok-Ellátó Szövetkezete

utján vagy egyébként piacot is szereztünk már magunknak és így — mint gondos gazdához illik — a termés betakarításához, csomagolásához és szállításához tesszük meg az előkészületeket.

Szedés és válogatás.

Első teendőnk lesz mindenekelőtt a szedési idő megválasztása, melynél tekintettel leszünk az időjárásra, a nap szakaira és mindenek fölött a gyümölcs érettségi állapotára.

Esős időben, a mennyire lehet, kerüljük a gyümölcsszedést, mert a sok esőtől megduzzadt, esetleg talán föl is repedezett vagy a rátapadó víztől lucskos gyümölcs a szállításra és eltartásra nem alkalmas, sőt penészedésre, rothadásra felette hajlandó. Eltartásra szánt gyümölcs szedésével az eső megszűnte után néhány napig ajánlatos lesz várni, hogy az a fölvelt víz fölöslegét elpárologtathassa.

Borult, de száraz időben egész nap lehet szedni a gyümölcsöt.

Derült, napos időben a hosszabb eltartásra nem alkalmas nyári gyümölcsöt, különösen a csonthéjasokat, soha se szedjük a nap legmelegebb részében, midőn a gyümölcs maga is átmelegedett és a leszedés után könnyen megfülled és megfoltosodik, hanem a kora reggeli órákat, esetleg a késő estét használjuk föl e célra; a netalán melegen szedett gyümölcsöt mindenesetre teregezzük szét hűvös helyen, hogy a csomagolásig teljesen lehülhessen.

Téli gyümölcsfajták szedését egész nap végeztethetjük, csak arra ügyeljünk, hogy az száraz időjárás mellett történjék.

A mi az érettségi állapotot illeti, e részben tekintettel vagyunk a gyümölcs természetére és a célra, melyre használni akarjuk. Az alma, körte, mint keményítőt tartalmazó gyümölcsök, ha a fáról nem is teljesen éretten kerültek le, bizonyos mértékig még folytatják érésüket; keményítőtartalmuk cukorrá változik, tehát édesednek, színük, illatuk és ízük kifejlődik. Ezeket tehát még ha korai (nyári vagy őszi) fajták is, akkor sem szükséges a fán hagyni, addig, míg tökéletesen megérnek, sőt ha néhány nappal előbb leszedjük, sokkal jobban tartják magukat, tehát a szállításra is alkalmasabbak és ízesebbek lesznek; ha pedig téli fajták, akkor nem is érnek meg teljesen a fán, melyen azonban mindaddig rajta hagyjuk, míg csak éjjeli fagyoktól vagy tartósan kedvezőtlen időjárástól nem kell tartanunk.

Másképpen áll a dolog a csonthéjas és bogyós gyümölcsökkel. Ezek nem tartalmaznak keményítőt, ezek tehát a fáról lekerülve, tovább nem édesednek, tovább nem érlelődnek, csak puhulnak. Ebből azt a tanuságot meritjük, hogy ezeket (pl. a cseresnyét és meggyet) csak a teljes éréskor vagy (mint a barackot) legkorábban a teljes érés kezdetén, midőn rajtuk a puhulás első jelei mutatkoznak és színük kifejlődött — kell leszednünk. A mennyiben azonban hosszabb utra szántuk volna azokat, valamivel előbb fogjuk mégis leszedni, a mikor még keményesek; sőt befőzési célokra egyeseket egészen kemény és félérett állapotban, néha még előbb is alkalmazunk.

A szedés az értékesebb és finyásabb gyümölcsöknél mindig kézzel történjék, a tenyerünkbe vett gyümölcs szárának gyenge csavarintása vagy a bo-

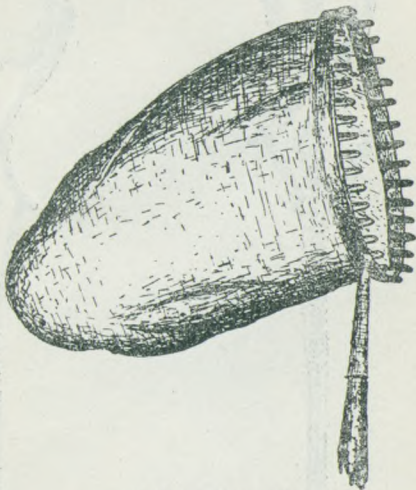
gyósaknál azok lecsipése által; csak ily módon kerülhetjük el biztosan az ütődést és zuzódást. — Pálinkafőzésre, borkészítésre vagy izfőzésre szánt gyümölcsöt — a mennyiben ez lehetséges — a fa alá teregetett ponyvára, gyékény vagy szalma-takarróra, gyöngé rázással igyekezzünk lerázni; póznával ütni-verní a fát azonban soha sem ajánlatos, mert ez nemcsak a gyümölcsnek válik kárára, hanem a fa termő részeit is fölötte megrongálja.

Alacsony-törzsű fáknál ugyan gyalogszerrel is, de közép- és különösen magas-törzsűeknél csak úgy érhetjük el kézzel a gyümölcsöt, ha a fához támasztható egy águ hágcsót (L. mell. 1. ábrán) vagy valamely szabadon fölállítható kétágu kertészlétrát veszünk segítségül. (L. mell. 2., 3. és 4. ábrákon) Ezek közül ezidő szerint legbiztosabb állásu és legelőnyösebb szerkezetű a 4. ábrán bemutatott Krowas-féle «gnadenfrei-i» létra, mely a budapesti m. k. kert. tanintézetben megtekinthető. Távolabb fekvő, hajlékonyabb ágakat egyszerű kampós bottal vagy olyan ághajlítóval huzunk magunk felé, melyet szükség esetén egy fordított állásu és eltolható másik kampóval a létra fokához vagy közelebb fekvő ághoz akaszthatunk, hogy mindkét kezünket szabadon használhassuk. (L. 5. ábrán.) — Magas-törzsű fákon termett alma és körte szedésénél jó hasznát vehetjük a gyümölcsszakítóknak is oly esetekben, midőn a létra és az ághajlító együttesen sem vezetnek célra. Az ilyen távollevő almát könnyen levehetjük a (L. 6. ábrán és mell. 7. ábrán) bemutatott almaszakítók segítségével. Ezek fölálló fogakkal ellátott erős abroncsok, melyek vászonból vagy hálóból készített zacskó szélére vannak erősítve és kellő hosszúságu vékony



5. ábra.
Ághajlító.

póznára vannak alkalmazva. Az alma két szomszédos fog közé akadva, gyenge húzásra leválik és a zacskóba hull. Ha a fogakra gummi-cső darabkákat húzunk vagy vászon-szalaggal csavar-



6. ábra. Almaszedő.

gatjuk körül azokat, a legfinomabb alma sem szenved zuzódást; ha pedig a zacskó helyére nyílt végű, hosszabb hálós tömlőt alkalmazunk, a letépett alma ebben végig csuszik egészen a markunkba vagy a gyümölcs rakosgatásával alant foglalkozó kosarába. (L. mell. 7. ábrán.)

A körte szedésére alkalmasabb az



8. ábra.



9. ábra.

Ujjas körteszedő.

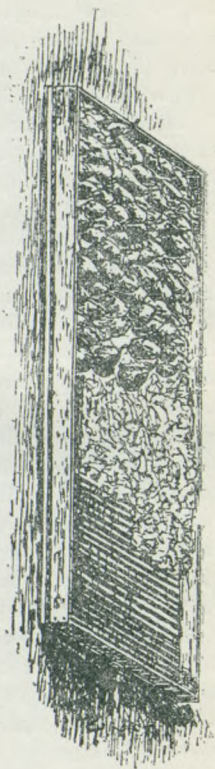
emberi kéz szerepét utánzó, ujjas szakító (L. 8. és 9. ábrákon), melynek rugalmas gummihüvelybe huzott három ujjja, egy zsinór meghuzására szétnyílik, úgy hogy a körte közéjük fér; a zsinór eleresztésekor azonban a feszítő rugó hatására újból összezsugorodó ujjak által fogva marad és gyenge csavarintásra a termőrésről simán leválik.

Némely gyümölcs, pl. a szőlő és finomabb szilva szedésénél arra is ügyelünk, hogy annak a hamva épségben maradjon; az ilyeneknek lehetőleg csak a szárát fogjuk meg.

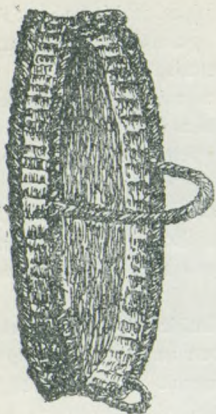
A gondosan szedett gyümölcs épsége és szépsége sokat szenvedhet azonban az által, hogy gondatlanul és rendetlenül halmozzuk azt össze tágas, de nem eléggé szilárd kosarakban, zsákokban, korlékban vagy szekér-kasokban. E tekintetben ugyan az alma és körte némely fajtája kevésbé kényes, mégis célszerű lesz ezeket is, kivált az értékeesebb fajtákat, könnyen vihető, erős fonatu és így a gyümölcs nyomásának nem engedő, nem hajlós, lapos kosarakban vagy akár aszaló cserényeken gyűjteni össze és hordani be (L. 10. és 11. ábrákon); ajánlatos lesz azonban a kosarakra vagy cserényekre fagyapotot teregetni és a gyümölcsöt legföljebb két sorban rakni egymás fölé.

Értékes csonthéjas és némely bogyós gyümölcs még több vigyázatot követel. Különösen finnyás a szamóca, a málna és a magvaváló őszi barackok, mely utóbbiakat kipárnázott lapos kosarakban egyszerűen elhelyezve lehet legcélszerűbben összegyűjteni. (L. 12. ábrán.)

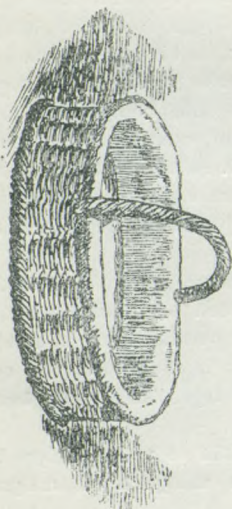
Ha a gyümölcsöt leszedtük és védett helyre becszállítottuk, hozzáfogunk a válogatáshoz, melynek



11. ábra. Aszáló-cserény gyümölcszedésre alkalmazva.



10. ábra. Gyümölcszedő kosár.



12. ábra Kipárnázott kosár őszi barackk szedésére.

célja nemcsak a fajták szerint történő szétkülönítés, hanem a szépség, nagyság, tökéletesség és épség alapján történő osztályozás. Különösen szükséges művelet lesz ez az almánál és körténél.

A válogatás alkalmával a közönségesebb fajtákból (az u. n. gazdasági gyümölcsből) csak a hibásakat selejtezzük ki, az értékesebb asztali fajtákból (piaczi nyelven u. n. fajgyümölcsökből) azonban még első, második és harmadik minőséget válogathatunk szét, különösen az almából és körtéből. Az első minőséget az elsőrendű asztali fajták legszebb és teljesen hibátlan példányai képezik, úgy azonban hogy több fajta egymással soha ne kevertessék össze. Ezt rendszerint későbbben árusítjuk el, akkor, a midőn az utóérés már megletősen előrehaladt és a gyümölcs bizonyos válogatáson átmenvén, magas piaczi ár elérésére számíthatunk.

A második minőséget a jobb fajták egészséges, de nem kifogástalan szépségű és apróbbra nőtt példányai képviselik, melyek csak jóval olcsóbb árakon értékesíthetők. Ide sorolhatjuk a befőzésre alkalmas körtét, valamint a finomabb aszalványok készítésére való körtét és almát is.

A harmadik minőséget a jobb fajták selejtes példányai képezik, de ide sorozhatjuk a csekélyebb értékű gazdasági gyümölcsöt is. Ezek a legolcsóbbak és inkább a szegényebb néposztály számára valók vagy pedig földolgozásra alkalmazandók. Az ilyet azért is ajánlatos földolgozni, mert a piacra szállítva, a jobb gyümölcs árát erősen lenyomhatja.

A gyümölcsöknek ez a megválogatása a szolid alapokon nyugvó adás-vételnek első föltétele, mert csak így szállíthatunk a vevőknek átlagosan egyenlő

minőségű gyümölcsöt (a mint azt az Amerikából Angolországba érkező gyümölcsküldeményeken látni lehet) és így érünk el termésünkért legmagasabb árakat, a mennyiben magáért a kiválogatott első minőségért megkaphatjuk azt az árat, melyet különben az összes termésért alig fizetnének.

A válogatás után némely gyümölcsöt még meg is kell tisztogatni; így az őszi barackról a francia termelők puha kefével letisztogatják a szőröket és ezeken tapadó port és esetleges korompenészt; hasonlóan czélszerű és szükséges lehet a szőlőn tapadó réztartalmu permetezési foltokat eczetes vízzel leáztatni. Mind e műveleteknél, valamint a gyümölcs törölgetésénél is a kellő óvatossággal járjunk el és a gyümölcs épségére gondunk legyen.

Hibás, romlott gyümölcsöt pedig soha se vigyünk piacra, mert azzal nemcsak megbízhatóságunkat teszszük kockára, hanem még a hatósági elkobzás és megbírságolás veszedelmének is kiteszszük magunkat, különösen a rendezett piacokon.

A stájerek éppen ez okokból csak hibátlan és megválogatott gyümölcsöt visznek a piacra és sikerüket jó részben e körülménynek köszönik.

Csomagolási kellékek.

A ki a gyümölcsöt nem tisztán a saját házi fogyasztására vagy földolgozási célokra termeli, hanem nyers állapotban el akarja árusítani, rendesen rosszul jár, ha termését a lábán adja el és a közvetítő kereskedőre bizza annak leszedését és elszállítását. Az ilyen, magyarán szólva, zsákban macskát árul, mely azonban sohasem az óvatos és tapasztalt közvetítőt, hanem őt magát karmolja meg.

Sokkal több haszonra számíthat akkor, ha nem fázik a csomagolással és szállítással járó kis munka-többlettől és ehhez képest ellátja magát a szükséges kellékekkel.

E kellékek pedig a következők:

Ilyenek mindenekelőtt a gyümölcs befogadására való kosarak, ládák, rekeszek, hordók és zsákok.

Ilyenek továbbá a gyümölcs védelmére szolgáló bélelő és göngyölő papiros, a tiszta papiros-laska, a tábla-vatta (gyapot) és a fagyapot, továbbá némely apró kellékek, melyekről az egyes gyümölcsöknél lesz még szó.

A kosarakat nálunk többnyire vesszőből fonják és mindjárt hozzá is tehetjük: nem elég szilárd kivitelben és nem a legjobb alakban. Pedig ezekben csak akkor számíthatunk a gyümölcs sértetlen állapotban való megmaradására, ha a kosárnak különösen a bordái oly erősek, hogy még nagy nyomásokra sem hajlanak el. Gyöngé alkotású kosarainkban ellenben az érzékenyebb gyümölcsök, mint pl. a mi vékony héjú csemege-szőlőink rendkívül sokat szenvedhetnek. Nálunk egyébiránt leghasználatosabbak ezidőszerint a gyöngé bordájú, hajlós 5 kilós postai kosarak, melyeknek czélszerűtlen kerek formája a kosárkötő munkáját ugyan megkönnyíti, de a tért a vasuti kocsikban és általában a szállításnál nem engedi kellőképpen kihasználni. Különösen ezért érdemes volna áttérni a czélszerűbb és szilárdabb alkatu négyszögletes kosarakra.

Olcsóbb vagy kevésbbé kényes gyümölcsöt nagyobb kétfülű fűzvessző-kosarakba is szokás csomagolni, melyek ürtartalma 15-től egész 35 kilóig terjedhet; ennél nagyobbak sem nem eléggé szilár-

dak, sem egy ember által nem igen emelhetők és így czélszerűtlenek. Ilyenekbe szokás gyakran a cseresnyét, meggyet, nyári baraczkot és a beszterczei szilvát csomagolni.

Mindezen kosarak közös és legfőbb bajai a csekély szilárdság okozta hajlékonyság, mely a gyümölcs nyomódását okozhatja, továbbá a bordás fölület, mely nagyon sok csomagoló anyag alkalmazását kívánja és így a tér teljes kihasználását nem engedi meg. De a gyümölcs még így is könnyen zuzódási vagy nyomási foltokat kaphat ezekben.

Szoktak egyébiránt forgácsból és kéregből is készíteni kosarakat, melyek azonban önállóan nem elég szilárdak és így gyümölcsszállításra nem mindig alkalmasak. Sokkal jobb eredménnyel biztatnak azonban, különösen financiaális tekintetben, azok a törekvések, melyek szerint amerikai mintára a kéregből hajlitott és legfeljebb 5 kiló tartalmu, négyeszetes és alul szűkülő rugalmas és igen olcsón készíthető kosárák, illetve kéregtálcák, bizonyos számszerint pl. négyesével egy jól levegőző és betekintést is megengedő lécz-rekeszbe tétetnének be és így a nyomás ellen biztosítva szállíttatnának, hogy a piaczokon tartalmukkal együtt egyenként eladás alá kerüljenek. Ilyen normál (szabályszerű) négyes rekeszeket szándékszik a Magyar gazdák vásárcsarnok-ellátó szövetkezete a szőlő szállítására bevezetni olyan alakban, mint azt a 22-dik ábra bemutatja. (L. mell.)

Minthogy a papiros-lemezből készített gyümölcsdobozokat csekély szilárdságuk folytán sem ajánlásra méltóknak, sem használatra alkalmasaknak nem ítéljük; áttérhetünk a minden tekintetben legalkal-

masabb anyagból: a deszkából készült ládákra és hordókra.

A gyümölcscsomagolásra legjobbak, mert legszárdabbak, a faládák és hordók; ezeket nagyobb mennyiségű gyümölcsök szállításánál nem mellőzhetjük.

Finnyás és nagyobb értékű első minőségű gyümölcsök szállítására könnyű, esetleg az egyes gyümölcsöknek szánt, rekeszekre beosztott lapos ládácskákat használunk, nagyobb mennyiségű keményebb husu gyümölcsöt, kivált második minőségű almát és körtét, sőt szilvát vagy más csonthéjast, szintén nem magas és keskeny, de hosszú ládába csomagolunk. A ládák magassága 25—30 cm., szélessége 50—60 cm., hosszúsága 100—200 cm. körül lehet. E méretek megállapításánál egész rakományok esetén a vasuti kocsik méreteire is tekintettel legyünk akképen, hogy azokban a tért teljesen kihasználhassuk. Az ilyen hosszú, lapos ládáknál az alsó sor gyümölcs nem lesz nagy nyomásnak kitéve, a szállításnál pedig a vele való bánás meg lesz könnyítve. A kellő szilárdság elérése céljából a hosszú ládát a közepén alkalmazott függélyes választófallal jó lesz két részre osztani. Az oldal, a fenék és a tető deszkáinak nem kell szorosan egymáshoz illeszkedniök, sőt célszerű ezeket keskenyekre szabni és köztük akkora réseket hagyni, hogy azokon az egyes gyümölcsök se ki ne hullhassanak, se kiszedhetők ne legyenek. (L. mell. 30. ábrán) Az ilyen rácsos ládák előnye az olcsóság mellett a kisebb súly, a velük való bánás kényelmessége és a szellőzési képesség, a mi kivált hosszabb utakon fontos, mert a gyümölcs megfűlledését vagy esetleges rothadását akadályozza.

Harmadik minőségű almát vagy körtét és egyéb nem érzékeny tömeggyümölcsöt 1—3 hektoliter űrtartalmu, puha fából készített hordókba is csomagolhatunk, melyeket a bennük foglalt gyümölcs több métermázsányi súlya mellett is könnyű lesz gördítés által helyükből kimozdítani.

A csomagoláshoz még egyéb kellékekre is van szükségünk. Ilyenek pl. az értékesebb és kényesebb gyümölcsök begöngyölésére szolgáló puha selyempapiros, valamint a ládák és hordók kibélelésére való olcsó fehér borító-papiros.

Hasonló czélokra, valamint a gyümölcsök közt maradó hézag kitöltésére szolgál a közönséges táblavatta, de ez aránylag nagyon drága. Igen jó a könyvkötőktől megszerezhető papiros-laska, továbbá a sokkal olcsóbb, hosszú szálú, tiszta és szagtalan csomagoló fagyapot, melyet különböző finomságban hazai gyárak is készítenek. A mosott moha a kinek kéznél fekszik, szintén jól felhasználható. Készítési módja: a közönséges mohát folyóvízben jól kiáztatjuk, aztán leforrázzuk és kiszáritjuk.

Kevésbé vagy éppen nem alkalmasak csomagolásra a szalma, széna, tűzeg, polyva, valamint egyéb olyan anyagok, melyektől a gyümölcs kellemetlen szagot, sőt ízt vesz föl, vagy pedig rázórázközben helyét változtatja.

Szokás egyes esetekben zöld leveleket is alkalmazni, nem annyira csomagoló, mint inkább diszítő anyagul; ily esetekben óvakodjunk szőlőleveleket alkalmazni, kivált külföldre szánt küldeményeknél, mert ez a filloxera-zárlatra történő hivatkozással ürügyül szolgálhat a bevitel eltiltására vagy megnehezítésére.

A felsorolt kellékek beszerzése végett, ha azok nincsenek az illető rendelkezésére, legcélszerűbb a M. G. Vásárcsarnok-ellátó szövetkezetéhez fordulni, a hol úgy a kosarak, mint egyéb csomagoló anyagok, melyeket nálunk gyártatnak, kaphatók. Figyelmeztetjük azonban a termelőket, hogy szükségleteiket teljes mérvben jó előre szerezzék be, mert arra számítani nem lehet, hogy a szállítás tartama alatt, valamit visszakapjon a gazda a szállítóanyagokból, a mennyiben azok legtöbbször a beküldött terménynyel el lesznek adva. Ha tehát a kellő időben be nem szerzi a gazda szükségletét, a szállításban fennakad. Ezzel kapcsolatban jónak látjuk arra is figyelmeztetni gazdáinkat, hogy a csomagolóanyagok beleszámítandók az eladó termék árába, melyben a csinos, célszerű csomagolás költsége megtérül. Éppen azért a csomagoló-anyag visszakövetelése nem előnyös, de mindenkor nem is vihető ki.

Csomagolási szabályok, jelzések és a szállítás.

Az egyes gyümölcsfajták csomagolásáról ugyan hátrább lesz szó, szükséges azonban az elvekkkel már előre tisztába jönni.

Jelszavunk legyen a tisztaság és gondosság mellett a szoros csomagolás, hogy a gyümölcs még rázás vagy esetleges dobálás, tehát rossz bánásmód esetén se mozdulhasson ki helyéből.

Legyünk e munkánkban is reálisak, igazak, a kik a kosárban felül csak olyan gyümölcsöt rakunk, mint alul.

Gondoskodjunk arról, hogy a gyümölcs a belső és külső nyomás ellen egyaránt kellően oltalmazva legyen, a levegő azonban jól hozzáférhessen.

Vigyázzunk a csomagok kellő nagyságára és alakjára, hogy a szállításkor rendelkezésünkre álló tért jól kihasználhassuk; törekedjünk arra is, hogy a csomagokat könnyű legyen megmarkolni és átrakni, mert másképpen azokat a dobálás vagy buktatás veszedelmének tesszük ki.

A takarékossgot ugyan tartsuk szem előtt, de nem a szükséges csínosság és izléses kiállítás rovására, mert ez a gyümölcsöt kívánatossá teszi és így sokkal kelendőbbé, mint azt közönségesen vélik.

A csomagokban a földél alatt összehajtogatott tiszta papirosra minden esetben ajánlatos a termelő címét és a gyümölcs helyes nevét festékes bélyegzővel reányomni, sőt az eltartásra szánt finomabb gyümölcsöknél az egyes gyümölcsök göngyölő papirosára is.

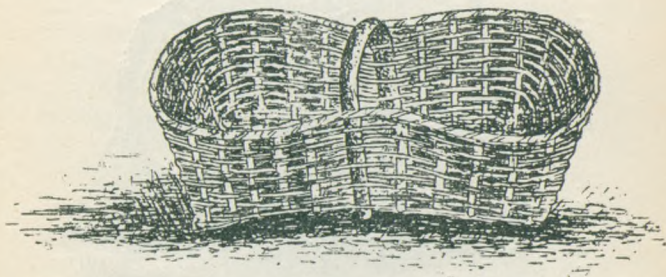
A csomagok könnyű és kényelmes fölnyithatására is törekedjünk. Ezért a ládák vagy hordók tulajdonságos sűrű leszögezését vagy a kosarak fedelének sűrű körrülvarrását mellőzzük, sőt az utóbbiaknál elégedjünk meg négy ponton történő leöltéssel és a megbízhatóságra valló plombozással.

A címek fölírását ládákön és hordókon legcélszerűbben fekete olajos festékekkel végezzük, hasonlóan a kosarak födeleire férczelt vászondarabokon vagy vékony deszkalapokon; ellenben jelzőtáblácskák felkötözését azért mellőzzük, mert ezek szállításközben könnyebben leszakadhatnak, a fölragasztott papirosok meg könnyen leválhatnak vagy leázhatnak.

A szállítást lehetőleg úgy kell intézni, hogy az minél rövidebb ideig tartson és utközben a gyümölcs nyomásnak és rázkódásnak ne igen legyen kitéve. A vízi szállítás mindig a legjobb, a vasuti (gyors-

szállítmány) a leggyorsabb, a szekér a legrázósabb, mely utóbbi helyett mindig rugós kocsit használunk. Kisebb mennyiségeket háti vagy kézi kosarakban, esetleg a vállon nyugvó, kissé hajlott rúd vagy a háti oldalon a vállakra illeszkedő járom két végére akasztva is lehet rövidebb uton szállítani. (L. 13., 14., 15 ábrákon és mell. 16. ábrán.)

Különös figyelemmel legyünk a lágyhusu gyümölcsökre, melyek sokkal érzékenyebbek, mint a ropogós fajták vagy szilárd husuak.

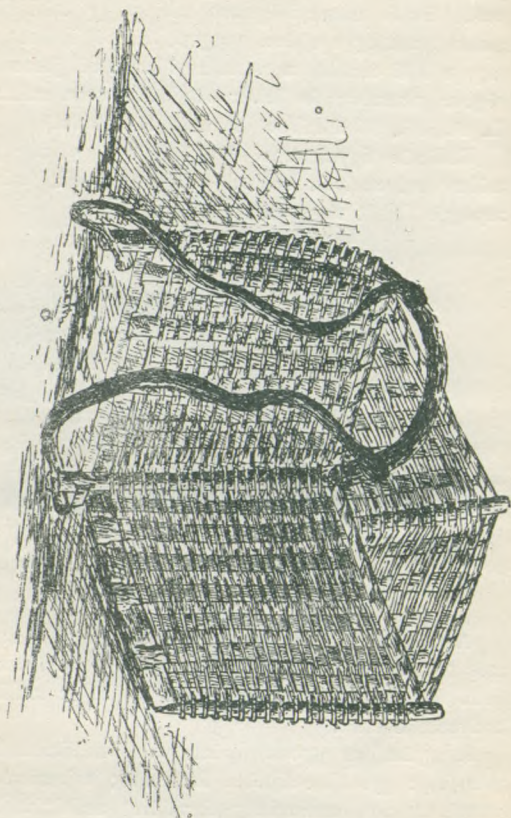


13. ábra. Kecskeméti garabó.

A szállítási költség nagyobb utaknál igen tetemes terhet róván a gyümölcsre; éppen ezért mindig kellő figyelembe kell vennünk az esetleges szállítási kedvezményeket.

A gyümölcs gyorsáruként való szállításánál a mérsékelt gyorsáru-díjtétel fizetendő; teheráruként tetszés szerinti mennyiség (darabáru) szállításánál a II. osztály díjtételei, 5000 kg. csomagolt áru és 10.000 kg. csomagolt áru szállításánál az A-osztály

14. ábra. Nagy-marosi hűtő kosár.



díjtételei, a csomagolatlan áru feladásánál pedig a *B*-osztály díjtételei érvényesek.

Igy pl. a 100 km.-nyi távolságból Budapestre küldendő gyümölcs viteldíjai a következők:



15. ábra. Délmagyarországi gyümölcsáros.

A mérsékelt gyorsáru díjtétele	100 kg.-ként	67 kr.	
A II. osztály szállítási	»	»	59 »
Az <i>A</i> -osztály	»	»	36 »
A <i>B</i> -osztály	»	»	23 »
Utasítás.			4

A belföldi forgalomban szállítási kedvezmény gyümölcs szállítására fenn nem áll, kivéve a budapesti vásárcsarnokba szállítandó gyümölcsöt, mely után gyorsárúként 100/0-os ármérséklés, darabárúnál az *A*-osztály, 5000 kg. szállításánál az *A*-osztály 100/0-al kisebbitett díjtétele nyer alkalmazást.

A külföldi forgalmakban vannak közvetlen, sőt kivételes dijszabások. Így az osztrák államvasutak az osztrák-magyar kiviteli forgalomban a csomagolatlan árut 150/0-os kedvezményben részesítik. Egyáltalában igen szükséges volna, hogy a gyümölcsszállításra vonatkozó összes díjtételek nálunk is mielőbb mérsékeltenessenek.

Egyéb tudnivalók.

A kik kényesebb gyümölcsöt avagy romlandó élelmi czikkeket szállítanak, a feladási állomás vasuti tisztviselőivel czélszerű ha megbeszélik, azon vonatok indulási idejét, a melyek a Központi vásárcsarnok vonataival, melyek a különböző budapesti pályaudvarokra befutó vonatokból állittatnak egybe, összeköttetésben állanak, nehogy az áruk, akár a feladási állomáson, akár valamelyik budapesti állomáson vesztegeljenek.

Gyümölcs és minden egyéb törődésnek kitett élelmi cikk rugós (féderes) kocsin szállítandó a vasuti állomásra, mert bármily szépen is legyen egy áru csomagolva, ha az rázós szekeren szállittatik — ha a kocsis hozzá még sebesen is hajt — tönkre megy, mielőtt a vasutra lenne feladva; ha rugós kocsi nem állna rendelkezésre, akkor a kosarak vagy ládák alá a szekérbe bőven széna vagy szalma adandó és lépésben kell a vasutra szállítani.

Különös gond fordítandó a fuvarlevél helyes kiállítására, a pontos czimen kívül a feladó neve és lakhelye és utolsó postája is megadandó, hogy a leszámolás az áru feladójával eszközölhető legyen; a fuvarlevélben a csomagok, kosarak vagy ládák jegye, valamint a darab száma és a küldemény tartalma pontosan kiteendő; nem elég annyit beírni, hogy gyümölcs, *hanem részletezni kell, hogy ennyi kosár alma vagy körte vagy szőlő*, mert csak ez esetben szállítatik a leírt mérsékelt fuvardíj mellett, továbbá a húsféléknél a nettó súly is beírandó, a szeszes italoknál pedig az üvegszám és liter mennyiség is, a fogyasztási adó miatt; a helyesen kiállított fuvarlevél a túldoldalon van bemutatva. A ládák felíráttal, a kosarak, kötegek függő táblákkal látandók el.

Sok panasz merült fel már az iránt, hogy az állomásokon a vasuti személyzet még a kényesebb gyümölcsökkel, is nem a kellő elővigyázattal bánik és dobálja azt; ha ily tapasztalatot tenne a beküldő, szólaljon fel a vasuti tisztviselőnél — mert az államvasutak igazgatósága ez irányban a legszigorubb rendelkezéseket adta ki — ha azonban a felszólalásnak eredménye nem volna, az adatok felsorolásával adja be panaszát az Országos Magyar Gazdasági Egyesülethez, Budapest IX., Köztelek, a honnét panaszja az illetékes helyreazonnal be fog terjesztetni.

Ezekből láthatni tehát, hogy a gazdának mindenre kell gondjának lenni, pedáns eljárás követeltetik tőle, mert csak így érheti el célját, de viszont ő is követelje meg a szállító vállalatoktól, hogy árujával kellőleg bánjanak el, s ne riadjon el kellemetiségtől sem, hogy érdekeinek védelmére kelljen, ha azt a körülmények úgy kívánják.

Előírás szerint így töltendő ki egy luvarlevél:

Jel és szám	Darab- szám	A csoma- gozás neme	T a r t a l o m	Valóság- os ele- gysí- súly kilogramm
<i>F. J. I.</i>	1	<i>láda</i>	19 kg. füstölt hús	27
<i>F. J. II.</i>	1	<i>köteg</i>	10 ngul (rudra füzeve)	48
<i>F. J. III—XII.</i>	10	<i>kosár</i>	szőlő (netto 45 kg.)	50
<i>F. J. XIII.</i>	1	<i>láda</i>	szilvaplínka 25 üveg á 1 liter, összesen 25 liter	52
<i>F. J. XIV.</i>	1	<i>kosár</i>	Tisztított baromfi $\left\{ \begin{array}{l} 2 \text{ pulyka} \\ 2 \text{ kacsa} \\ 5 \text{ csibe} \end{array} \right.$	20

Feladó neve : Fodor János.

Lakása : Derekegyháza.

U. p. : Lacsháza.

Bogyós gyümölcsök csomagolása.

Ilyenek a szamócza, a málna, a savanyu vagy török vagy bécsi szeder, a ribiszke, a pöszméte és a szőlő; szólunk ezekről egyenként.

Szamócza (földi eper).

A tavasz első ajándékai közé tartozik. Különösen korán jelenik meg a melegebb országok és a hajtatók terméke, mely nagyobb piacokon igen magas áron kél el. Később, a szabadban termesztett áru tömeges megjelenése az árakat tetemesen lenyomja, mégis tisztességes haszonra számíthatunk, ha gyümölcsünk elsőminőségű asztaliféleség és idejében leszedve, hibátlan állapotban és tetszetős köntösben érkezik a vásárra.

Szükséges azonban együvé csak egyfajta és egyenlő nagyságu gyümölcsöt csomagolni, még pedig nagyon gondosan, mert ez mint a legérzékenyebb gyümölcsök egyike, a rázást vagy a nyomást nem bírja ki s még rövid uton és néhány napi idő alatt is sokat szenvedhet. Erre való tekintettel szállításra kemény husu fajtákat termelünk és a puhulás bekövetkezte előtt végezzük a szedést.

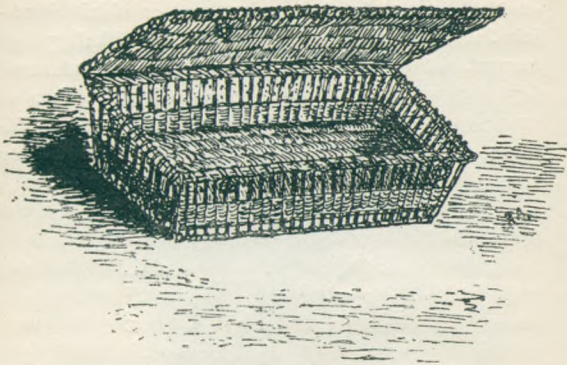
A leszedésre száraz idő és a nap hűvös szaka (legjobban kora reggel) választandó, midőn a szép és nagy gyümölcsű asztali fajtákat rövid száraikkal együtt lecsipjük vagy ollóval lemetsszük.

Az elküldésre szánt hajtatott első minőségű szamóczát igen vékony, puha deszkából készített könnyű kis lapos ládikákba szokták csomagolni, melyben a gyümölcs csak egyszeres réteget képez és

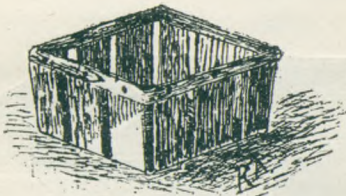
minden szemnek meg van a maga helye. A ládácskába például hosszában három, keresztben öt válaszfal van beillesztve, miáltal széltében négy, hosszában hat gyümölcs helyezhető el vagyis 24 szem. A ládácska aljára vékony vatta-réteg terítendő; erre jönnek a gyümölcsök egyenként egy-egy levélre vagy selyem-papirosba göngyölve, hogy helyükben ne mozoghassanak, azután egy tiszta papiroslap, arra vatta-réteg és végül a vékony deszkateő. Több ilyen kis ládácska (pl. 6, 12, 24, 36, 48 stb.) egy közös rekeszbe jöhet, mely könnyű lécekből rácsosan van összeszegezve, hogy súlya minél kisebb legyen és a levegő jól járja; a rekesz tetején, vagy a nagyobbaknak a két végén, erősebb zsinegből vagy lapos kötelékből (hevederből) készített fülek vannak a könnyebb és biztosabb átrakás céljából.

A szabadban termesztett olcsóbb gyümölcsöt, melyet nem darabszámra, hanem liter vagy kilogramm szerint adunk el, egyszerűbb és olcsóbb módon fogjuk csomagolni. Az ilyen gyümölcsből az apró (erdei és hónapos) fajtákat szárunk nélkül szedhetjük és ha asztali fogyasztásra szánjuk, egy kilogramm (egy liter) ürtartalmu könnyű kis kosarakba csomagoljuk; ha pedig földolgozásra (pl. cukrásznak) szállítjuk, kisebb könnyű hordócskába rakhatjuk azokat.

A kosárkák célszerűen sohasem magosak, hanem inkább alacsonyak legyenek, mely elv minden kényesebb gyümölcs csomagolásánál betartandó. Egyébként lehetnek hámozott fűz vesszőből fonottak és négyszögletesek (L. 17. ábrán) vagy kerekdedek vagy puha fából készített négyszögletes és alul kissé szűkülő forgácskosarak (L. 18. ábrán) vagy gömbölyű teknőalaku kéregtálcák (melenczék), a mint a 19.



17. ábra. Szamócza-kosár.

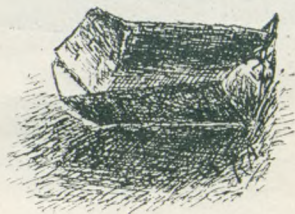


18. ábra. Amerikai kéreg-tálca.

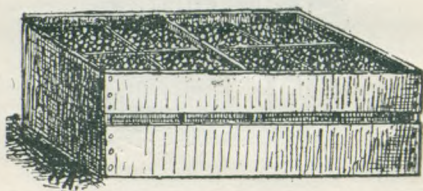


19. ábra. Gömbölyű kéreg-tálca.

és 20. ábrák mutatják. Ezeket alul és oldalt kirakjuk friss, de nem nedves szamócza-levelekkel, gyenge rázogatásközben megtöltjük színültig a szamóczával, úgy, hogy a felső sorban csinos elrendezésben és száras végeikkel lefelé fordítva feküdjenek, felül pedig ismét friss levelekkel takarjuk le és esetleg



20. ábra. Hosszukás kéreg tálca.



21. ábra. Csoportos szamóczacsomagolás rekeszben.

tüll-szövettel huzzuk át. Több ily kosárkát nyolczával vagy nagyobb számban egy közös rácsos rekeszbe helyezhetünk el; például a láda hosszában négy, széleiben két kis kosár szorosan illeszkedik a ládába, úgy, hogy meg sem mozczan. Minden sorra (nyolcz kosárra) könnyű, vékony deszka, cserény vagy léczek

jönnek és ismét egy sor kosárka, mely fölött aztán a rekesz födele lesz megerősítve. Egyébiránt a rekeszt egy függélyes keresztfallal vagy lézczzel két egyenlő félre is oszthatjuk, a mi annak szilárdságát fokozni fogja. Ez elrendezés a 21-ik ábrából jobban kivehető.

Az ilyen csoportos csomagolásnak előnye az, hogy a gyümölcs nem fog törődni, annál inkább nem, mert azt átrakosgatni vagy kiméretezni nem kell, minthogy már ki van mérve és a kosárkával vagy kéregtálczával együtt lesz eladva; ez a vevő szempontjából is czélszerű, mert minden sérülés nélkül szállíthatja haza gyümölcsét és a kiürült edényt háztartásában mindig jól használhatja.

Málna.

Talán még a számóczánál is érzékenyebb. Éppen ezért messzebb utra csak kemény husu fajtákat ajánlatos szállítani. A leszedés akkor történjék, a mikor a gyümölcs még keményes. Csomagolása kisebb kosarakban úgy történik, mint a számóczáé. Szörpök, izek készítésére azonban teljesen érett állapotában szedjük és oly faedényekbe (vedrek, hordók) csomagoljuk, melyekből a leve nem csoroghat ki.

Savanyu vagy török vagy bécsi szeder.

Ugy bánunkel vele mint a málnával.

Ribiszke.

A ribiszkét igen nagy savtartalmára való tekintettel teljesen érett állapotában kell leszedni, természetesen

megfelelő óvatossággal, ügyelvén arra is, hogy az alsó ágakról lekerülő sáros fürtök ne keveredjenek a többi közé.

Ebből egyébiránt az aprószeműt nem érdemes eladásra termelni, az ilyet a halványnyal, a fehér-színével és a szagos feketével együtt borkészítésre használjuk fel.

Ellenben piaczos fajta a szép piros színű és nagy-szemű u. n. cseresnye-ribiszke, melyet legcélszerűbben 5—10 kilós kosarakba csomagolunk. Alul és oldalt jó lesz kevés fagyapotot, erre tiszta csomagoló papírost teríteni, melyet a rázogatás közben megtöltött kosár fölött összehajtunk. Ezen felül ismét kevés fagyapot jön, majd a fődél, melyet pár öltéssel erősítünk meg. Rövid szállításra kerülő nagyobb kétfülű kosarakon a fődél [helyett egyszerű olcsó vászon vagy túll-huzatot alkalmazhatunk.

Pöszméte (köszméte, piszke, büszke vagy egres).

Értékesebb a nagyobb és sima bogyóju, mint az apróbb és tüskés szemű.

Ezt néhány nappal a megpuhulás előtt kell le-szedni, ámbár befőzési célokra a még éretlent és egészen zöldet is szokták vásárolni.

A szedéskor ügyeljünk arra, hogy a forró naptól esetleg leforrázott és még érésük előtt megpuhulva lehullott bogyókat a többi közé ne keverjük, mert azok rossz ízűek, csakhamar teljesen meg is romlanak és így nem használhatók még borkészítésre sem.

A csomagolás egyébiránt úgy történik, mint a ribiszkéé.

Szőlő.

Szállításra nem minden fajta egyenlően alkalmas és érdemes. Legjobbak a keményebb husos bogyójuak; ellenben a gyenge héjú és puha bogyóju fajtaikat, valamint a kocsányukról könnyen elváló bogyójuakat czélszerű közeli piaczkon értékesíteni.

A szőlőt akkor szedjük, a mikor teljesen érett. A szedésre száraz időt válasszunk és a teljesen ép és nagyobb fürtöket keressük ki. A megszedett szőlőt jó lesz hűvös, de száraz és szellős helyiségben cserényekre vagy kellő erősségű hálókra széjjeteregetni és a csomagolás előtt a hibás bogyókat a nyelecskéikkel együtt kis hegyes szemelő olló segítségével kicsipkedni.

A finomabb és értékesebb fajtaikat, ha netalán nagyobb mennyiségű rézgáliczos permeteg tapadna rajtuk, hogy a legfinnyásabb izlésűeket is kielégítse, ajánlatos volna jó erős eczetes vízben pár perczig fürösztetni, hogy a réz- és mésztartalmu foltok leoldódjanak; utána ismételten tiszta vízben megmártogatni, szellős helyen cserényekre vagy hálókra rakni és ismételt átforgatás és teljes száradás után csomagolni. Ha a nedves fürtöket léghezamban fölakaszthatjuk, még hamarább megszáradnak.

A tiszta, hibátlan és száraz fürtöket legczélszerűbb volna a finomság szerint 1—2, a közönségeesebbeket 4—5 kgr. ürtartalmu deszkaládácskákba csomagolni, úgy a mint az olaszok, spanyolok és portugálok teszik a németországi küldeményeikkel, melyeknek oldalain pár szellőző nyílást fúrnak. A ládába tiszta papiros terítendő, azután a fürtök összerázogatva

és a hézagok kis bilingekkel kitöltve. Felül ismét tiszta papiros, és a tető, vagy esetleg rövidebb és vízi utakra — mint a balkáni országok termelői szokták — odaszegezett tüll-szővet.

Nálunk azonban a kevésbé ajánlatos 5 kilós kosarakat használják széltére, a melyekbe különös gonddal a következő módon csomagolunk, annál is inkább, mert kivitelre szánt édes fajtaink — mint a mézes fehér is — többnyire vékony héjuak. A fürtöket minél szorosabban rakjuk össze és mert ez a fürtök laza állása folytán csomagoló anyag nélkül a kosárban nehezebb, kívánatos a fürtöket egyenként jó szorosan papirosba göngyölni és így rakni lehető szorosan egymásmellé; ugy azonban, hogy alul és felül, valamint a hézagok közé fagyapotot helyezünk. A fürtöket selyempapirba beburkolva, ugy rakjuk le, hogy száraikkal felfelé álljanak s a felső réteg 1 cm.-rel álljon magasabban, mint a kosár széle. A hol a csomagolásban már gyakorlott munkások vannak, felesleges minden egyes fürtnek külön papirosba való csomagolása; elegendő a fürtöket szorosan egymás mellé rakni, a hézagokat kisebb fürtökkel kitölteni és gyöngéd rázás közt megtölteni a kosarakat. A legfelső rétegben azonban ugy kell elhelyezni a fürtöket, hogy a fürtnyelek lefelé legyenek és a felsőréteg csak szőlőbogyókat tüntessen elő s ha a papirostakarót szétnyitják, a kosár azonnal elárulja tartalmát; az ily módon csomagolt szőlő igen keresett. Az oldalakra helyezett papirosnak oly nagynak kell lennie, hogy a csomagolás végeztével lehajtva, a felső szőlőréteget teljesen elfedje. A mint a felső réteg lerakásával is készen vagyunk, a papirlapokat megfeszítve, a felső réteget gyengé-

den lenyomjuk, hogy megüledjék, a papirlapokat egymásra borítjuk s kevés fagyapotot vagy papirforgácsot terítve fel, a fedelet szorosan lekötjük és leplombázzuk.

Ujabban a kosarak helyett javaslatba hoztak 1—5 kgr. tartalmu, fedélnélküli, négyszögletes és alulszűkülő olcsó forgács-kosarakat, melyek négyesével, nyolczásával, vagy esetleg nagyobb számmal is oly méretű rácsos rekeszbe volnának elhelyezendőik, melyben azok egymást szorosan tartják és nem zúzódhatnak. (L. mell. 22. ábrán) Az ilyen apró kosárákat (tálczákat) újabb átrakás és méregetés nélkül árusítjuk el.

Könnyebb szállítás céljából egyébiránt a szőlő-kosarakat is lehet közös rekeszben helyezni el, pl. 12 darabonként, olyanformán, a mint ez a 23. ábrán (L. mell.) föltüntetett és gyalogszerrel történő szállításra alkalmas háti rekeszen szemlélhető.

A kemény-papirosból készített ötkilós rekeszekkel ugyan tettek kísérleteket, de ezek csekély szilárdságuk miatt szőlőszállításra csak rövidebb utakra ajánlhatók, bennök a szőlő sokat szenvedhet.

Közönségesebb állani való keményhéjú fajtákat közeli piaczkra — kivált vizi uton — nagyobb (10—20 kilós) kétfülű vesszőkosarakban is lehet szállítani. Ezekbe körös-körül tiszta papirost teregetve, a szőlőt rázogatva jól össze kell rakni és a papiros összehajtogatása után tiszta vászondarabbal vagy tüllszövettel beborítani, mely a kosár széléhez lesz öltögetve.

Csonthéjas gyümölcsök.

Ide tartoznak: a cseresnye, meggy, nyári barack, őszi barack és a szilva.

Cseresnye és meggy.

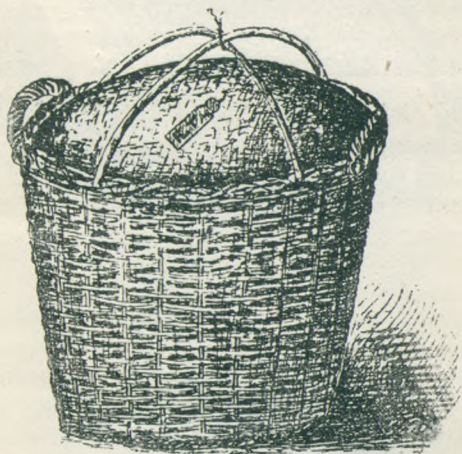
A fán termett gyümölcsök közt ezek érnek legkorábban.

Akkor kell szedni, mikor éppen megérték; erre legalkalmasabbak a reggeli órák, esetleg az esti idő. A melegben szedett cseresnye és meggy hamar megfoltosodik és romlani kezd.

A csomagolás és szállítás iránt a ropogós fajták nem oly érzékenyek és igényesek mint a lágy husuak, az u. n. hólyagos vagy halyagos fajták, éppen ezért az ilyen keményhusuakat közeli piac számára 10—20 kilós kétfülű vesszőkosarakba csomagolhatjuk.

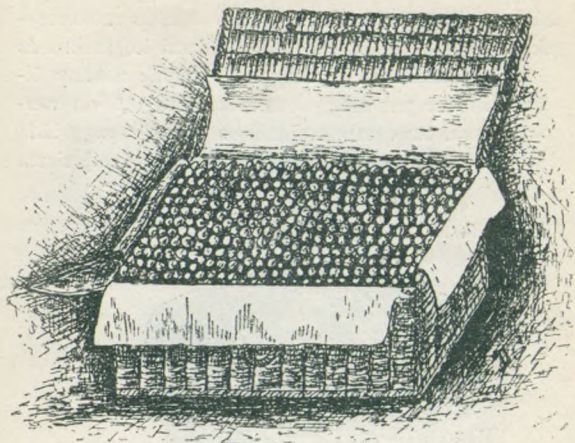
A kosár alját és oldalát kevés fagyapottal és zöld cseresnye vagy meggylevelekkel, vagy tiszta papirossal teregetjük be, mire a szárástól szedett gyümölcsöt gyenge rázogatás közben belerakjuk úgy azonban, hogy a nagyobb kosarakban középen is rakunk egy sor levelet; a megtöltött kosárba diszítés végett néhány levelet tűzünk, tiszta papirossal letakarjuk és ritka szövésű zsákvászonnal vagy erősebb tüllszövettel borítjuk be, melyet a kosár korzához öltögetünk. Ha a gyümölcsöt magasan fölpupozzuk, akkor két faabroncs-ívet keresztbe erősíthetünk a kosár korzába. (L. 24. ábrán). Az ilyen kosarakat természetesen egymásra rakni nem lehet, de nem is szabad.

Finomabb asztali féleségeket, vagy befőzésre szánt fajtákat czélszerűbb kisebb ötkilós szőlőkosarakba, vagy kétfelé nyíló fedelű piaczi kosarakba és könnyű ládácskába csomagolni, melyek néhány öltéssel, illetve pár szöggel fölerősíthető tetővel vannak ellátva. Ez esetben ajánlatos a kosár vagy láda alját és oldalait kevés fagyapottal kipárnázni, tiszta

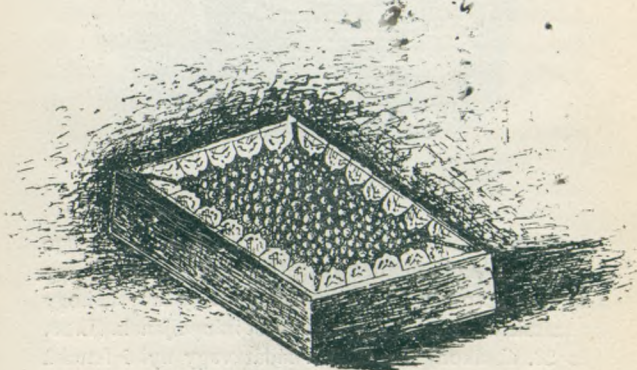


24. ábra. Cseresznye-kosár.

fehér csomagoló papirossal beteríteni és a gyenge rázogatózás közben berakott gyümölcsre fölül egy réteget szép rendbe és sorba úgy helyezni el, hogy a szárak mind lefelé vagy oldalvást irányuljanak. (L. 25. és 26. ábrákon) E czélból a ládát vagy nyíló fenekű kosarat tetejével lefelé fordítjuk, fenekét fölnyitjuk



25. ábra. Cseresznyekosár.



26. ábra. Cseresznye-ládácska.

és a tetőre belül papirost terítve, erre rakjuk rendszerben az első réteg gyümölcsöt, arra a többi rendezés nélkül, de jó szorosan; ha megtelt, akkor helyére szorítjuk és megerősítjük a feneket. A fölnyitáskor aztán a szép sorjába rakott legkevésbé sem nyomódott gyümölcs fog szemünkbe tűnni. Ha a gyümölcsöt a kosár vagy láda szélén valamivel fölül töltjük, elérjük azt, hogy az összehajtogatott papiros és vékony fagyapotrétég fölé helyezett tető illetve fenék egyenletes és gyenge nyomással való helyreillesztése folytán a gyümölcs szorosan fog állni és nem fog összeöcskőlni.

Nyári baraczk. (Kajsi baraczk.)

Egyike a nálunk nagyban jelentékeny haszonnal termesztendő gyümölcsöknek.

Pirosodó változatai rendszerint keresettebbek és jobban értékesíthetők, mint az egészen sárgák és halaványak. Az apró u. n. tengeri vagy potyogó, potyóbaraczk azonban a piacra szállítást alig érdemli meg.

A nagyobb gyümölcsöket, melyek nyersen való fogyasztásra vagy cukrozott befőtt készítésére alkalmasak, valamint azokat is, melyek messzebb szállításra vannak szánva, akkor kell leszedni, a mikor még nem lágyak, de már az árnyékos oldalukon is meglehetősen megkapták a sárga színeződést, bár a nagyobb példányok csúcsa még zöldes. Az iz (vagy pálinka) főzésre szánt gyümölcsöt azonban célszerű a teljes érés idején szedni, a mikor már teljesen megédesedett.

Egyébként a finnyás gyümölcsök egyike, mely

sokáig nem áll el és hosszabb utazás alatt könnyen foltosodni és barnulni kezd. Ezt is a hűvös reggeli vagy esteli órákban ajánlatos szedni és csomagolni.

A befőzésre vagy izfőzésre szánt baraczkot legcélszerűbb a közeli piac számára vagy vasuton való szállításra hámozatlan vesszőből font kétfülű erős kosarakba csomagolni 10—25 kilónként; kisebb mennyiségeket kétfüdelű piaci vagy postai szőlőkosarakba is lehet. A kosárba alul és körös-körül először is tiszta olcsó papirost teregetünk vagy ha hosszabb szállításra készülünk, előbb kevés durvább fagyapotot és azután papirost. A baraczkot — kiválogatva az ütődötteket és hibásokat és hogy szorosan álljon, időként gyengén megrázogatva — tetéztve rakjuk a kosárba és a felső sorokat a kosár korczától fölfelé szépen elrendezzük, hogy színes oldalaikat mutassák, néhány friss levelet vagy leveles gyalacsát tűzünk közé, a mi kívánatosabbá teszi, a tiszta papirost fölül összehajtogatjuk és végül ritka szövésű tiszta zsákváson darabbal vagy erősebb tüll-szövettel letakarjuk és ezt tág öltésekkel a kosár korczához erősítjük. Nagyobb távolságokra történő szállításnál fölül iv alakban pár erős fa-abroncsot is vonhatunk keresztbe, hogy a gyümölcsöt az esetleges külső összenyomás ellen megvédelmezzük. (L. mell.)

Finomabb asztali baraczkot, a minő p. a Nancy-i is, postai szőlőkosárba, kétfüdelű piaci (karos) kosárba vagy erősebb forgács-kosárba csomagoljunk. Ilyenkor alul és oldalt finomabb fagyapotot, erre ismét tiszta papirost terítünk, a baraczkot egyenként puha selyempapirosba göngyöljük (ugy, a mint a

czitromot és narancsot szokás) vagy legalább közép papirlaskát rakunk és az egyes rétegeket egymástól vastagabb papiroslappal választjuk el. Felül ismét papiros és fagyapot jön, végül pedig jó szorosan a kosár födele. Messzebb utakra kisebb lapos ládába is lehet csomagolni úgy, a mint az őszi baraczknál le van írva.

Őszi baraczk.

Igen finom és kedvelt gyümölcs, mely ha szépen fejlődött és jó fajta, igen tisztességes hasznot hozhat a termelőnek.

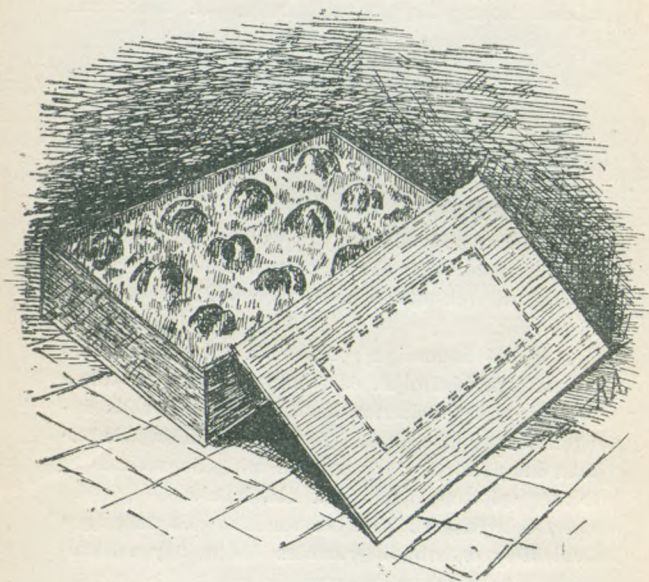
A keményebb husu és nem magvaváló (duránczi) fajtákat nem kedvelik annyira és nem vásárolják oly tömegesen, mint az élénk színezetű és magvaváló fajtákat, melyek azonban lágyabb husuak és érzékenyebbek.

E kiváló finomságu gyümölcsöt többnyire nyers fogyasztásra vásárolják és akkor megkívánják tőle a teljes érettség mellett a hibátlan szépséget és épiséget. Ezenkívül czukorba is főzik, a midőn már teljesen kifejlődöttek és szépen megszínesedettek, de még teljesen keménynek kell lennie.

Az őszi baraczk könnyen romlandó és csak igen rövid ideig eltartható gyümölcs lévén, úgy a leszedésénél, valamint a csomagolásánál a legkiválóbb gondnal kell eljárunk.

A befőzésre valót — minthogy kemény állapotában, tehát féléretten szedjük — könnyebb csomagolni; ellenben a nyers fogyasztásra szánt gyümölcsöt csak akkor szabad leszedni, a mikor már a puhulás első jelei kezdenek rajta mutatkozni, vagyis a szár felőli végén gyenge nyomásra kissé enged. (Oldal-

vást nem szabad nyomkodni, mert a gyümölcs megfoltosodik.) — Hosszabb utra mégis valamivel előbb lesz tanácsos szedni, mert utközben kissé utána érik és különben is megpuhul.



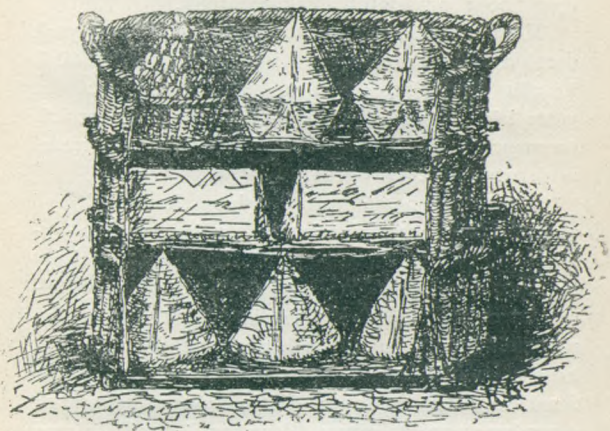
28. ábra.

Őszi barack vatta közé csomagolva.

A kora reggel kézzel leszedett őszi barackot mindjárt lapos kosarakra vagy aszaló cserényekre (kasokra) rakjuk, egyszeres vagy legföljebb kétszeres rétegben és alája finom fagyapotot teregetve.

A csomagolásig hűvös helyre állított gyümöl-

csőt a szurós szőröktől (molyhosságtól) és ezen tapadó portól és egyéb tisztátalanságoktól puha kefével történő gyöngé dörzsöléssel igyekszünk megtisztítani, úgy a mint ezt a franciaországi híres baracktermő vidékeken régóta szokásos. Ez által a gyümölcs sokkal szebbé válik. E műveletet szellős



29. ábra. Montreuil-i őszi barack-kosár a párisi piacra.

helyen tanácsos végezni és a szemet védőüveggel a lélekző üregeket (orrot és száját) laza kötélekkel szükséges ellátni, hogy a szőrök behatolását elkerüljük, melyek kellemetlen izgatást, sőt gyuladást idézhetnének elő. (L. mell. 27. ábrán) A kevésbé keresett kopasz barackokat csak puha ruhával vagy puha törő-bőrrel kell megtörölni.

A megtisztogatott gyümölcsöt egyenként puha selyem-papirosba göngyölgetjük és lapos könnyű ládácskába vagy kosarakba puha gyapot (vatta) vagy finom papiroslaska közé csomagoljuk egy vagy legföljebb két rétegben.

Olcsóbb árunál az egyenként történő begöngyölés esetleg el is maradhat; ilyen esetben a vatta helyett igen finom fagyapotot alkalmazhatunk.

Kora tavasszal hajtatott őszi barackot, melynek darabja 2—4 koronába is jön, vékony deszkából készült lapos hosszukás négyszögletes ládácskába vatta közé egy rétegben 10—15 darabonként szokás csomagolni, sőt a ládácska szélét csipke papirossal is diszíteni. (L. 28. ábrán.)

A tömegesen szállított őszi barackot közel lévő piacra franciaországi mintára legajánlatosabb nagyságához mérten fél vagy egész kilónként vagy tuczonként lapos kis forgácskosarakba vagy tálczába csomagolni és ily kis kosarakat 10—20 darabonként nagyobb rácsos léczrekeszekbe vagy erős kosarakba helyezni; a legerősebb barackot a kosár fenekére, a többi érettségi fokuk szerint halmozzuk egymásra; minden egyes tálcza-sor fölé védő rácsos betétet (cserényt) helyezve, hogy a kosárok vagy tálczák egymásra ne nehezehessenek. (L. 29. ábrán.)

Természetes, hogy az ilyen rekeszt nem szabad az átrakásnál és szállításnál dobálni vagy buktatni, hanem föl kell emelni és úgy helyezni el rendszeren.

A csomagolás egyébiránt olyanformán is történhetik, a mint azt a szőlőnél a 22. ábra (mellékleten) mutatja.

Szilva.

A finomabb és nagyobb szemű asztali fajtákat nálunk még tömegesen nem termelik és nem árusítják el. Az ilyen kiváló minőségű gyümölcs megérdemli, hogy a leszedésnél a hamvasságát megőrizzük, egyenként selyempapirosba göngyöljük és papiroslaska vagy finom fagyapot közé csomagoljuk.

Nálunk inkább a beszterczei szilva (házi, aszaló vagy horgas magvu szilva) és a zöld ringlót képeznek kereskedelmi cikket.

A ringlót (Reine Claude) rendszerint befőzési célokra vásárolják; ezért ezt keményes és zöld állapotban szedik le.

Már a beszterczei szilvát inkább nyers fogyasztásra és izfőzésre, továbbá aszalásra és pálinkafőzésre alkalmazzák, miért is ennek teljes érettségét be kell várni; annál inkább, mert aránylag kemény héja folytán a szállítást igen jól állja. A leszedésnél ennek a hamvasságát is lehetőleg kimélni kell, kivévén azt, a mit otthon dolgozunk föl.

A ringlót csomagolására legalkalmasabbak a póstai kosarak, de használhatók nagyobb kétfülű vesszőkosarak is. Alul és oldalt célszerű lesz kevés fagyapotot rétegezni, erre tiszta papirost teríteni, a gyümölcsöt gyenge rázogatózás közben berakni és nagyobb kosaraknál közbe papiroslaskát vagy erősebb papiroslapot rétegezni. Felül tiszta papirost terítünk, erre kevés fagyapotot és végül a tetőt erősítjük meg, a nagyobb kosarakon pedig a borítóvásznat öltögetjük le. Ajánlatos azonban a ringlót olcsó kis forgácskosarakba 1—2 kilónként egysze-

rüen betölteni és ezeket fölül esetleg tüllel és pár kis szöggel átvonva, nagyobb rácsos rekeszekbe szorosan berakni és így szállítani.

A besztércei szilvát rendszerint elegendő két-fülű hámozatlan vesszőkosarakba 10—30 kilónként csomagolni. Ilyenkor a kosarakat tiszta csomagoló papirossal kirakjuk, a szilvát rázogatós közben beletöltjük, papirossal betakarjuk és vászonnal áthúzzuk. Lényeges azonban, hogy a szilva tulérett, hibás, sőt nedves se legyen; utóbbi esetben szükséges azt az elküldés illetve csomagolás előtt cserényeken szellős helyre fél napra kitergetni, hogy az uton könnyen bekövetkező poshadásnak és penészedésnek elejét vegyük. Ugyanez okból célszerűbb, ha a kosarak kisebbek és bár erős bordájuak, de ritkább fonásuak vagyis a levegő által jól átjárhatók.

Egyébiránt alkalmasan lehet a szilvát kisebb (50—80 literes) hordókba vagy ládába is csomagolni, csak hogy ezekben a penészedés és erjedés könnyebben bekövetkezik.

Almás gyümölcsök.

Minthogy a birs éppen olyan elbánást igényel mint a keményebb fajtájú alma vagy körte, csak az utóbbi kettőt fogjuk itt sorra venni.

Alma és körte.

A mi viszonyaink közt — talán a szőlő kivételével — valamennyi gyümölcs között ezek a legfontosabbak, különösen pedig a későn érő őszi és téli fajták, melyek eltartásra alkalmasak.

Kiváló gondos csomagolást igényelnek azon első

minőségű finomabb fajták, melyeket darabszám szerint szokás elárusítani, a milyen például a téli fehér kálvil-alma, vagy a téli esperes-körte. Az ilyenek csomagolására legalkalmasabbak a gyalulatlan vékony deszkából készített kisebb póstai ládák, a hámozott vesszőből font vagy erős forgács-kosarak. Legcél-szerűbb ezeket oly méretekben készíttetni, hogy bennük bizonyos számú (10, 12, 20, 24 vagy 25 db) gyümölcs egymás mellé fektetve, egyszeres rétegben csomagolható legyen. Az ilyen legdrágább gyümölcsöket — kivált tél elején és utolján, midőn gyengébb fagyoktól tarthatni — igen gondosan és rosz melegvezető csomagoló anyag közé rakva szállítjuk, nagyon szigorú hidegben pedig tartózkodunk azok elküldésétől. Az ilyen gyümölcsöket már az eltartás alatt is egyenként tiszta puha papirosba göngyöljük, vigyázva, hogy különösen a körték szárai épek maradjanak; gyengehéju, lédus finomabb körtéket czélszerű itatós papirosba burkolni; az elküldés előtt azonban újból és egyenként átvizsgáljuk és csak egyenlő nagyságuakat csomagolunk egy ládába vagy kosárba. A ládát vagy kosarat kirakjuk igen finom fagyapottal, esetleg tiszta fehér vattával, a fagyapotot beborítjuk tiszta puha papirossal (a vattát nem szükséges), a selyempapirosba jól begöngyölt gyümölcsöt szépen sorokba rakjuk (a körtéket szá-raikkal oldalvást fordítva) és a közöket kitöltjük vattával vagy fehér papiros laskával, hogy a gyümölcs helyéből ki ne mozdulhasson. Felül ismét vatta vagy papiroslaska, vagy az oldalak felől összehajtogatott papiros és finom fagyapot helyezendő; ezenfölül erősítendő meg a szilárd fődél. Ha festékes bélyegzővel minden egyes gyümölcs gön-

gyölő papirosára vagy legalább a felső borító papiros közepére rányomjuk a termelő címét és a gyümölcs nevét, ez nemcsak emeli az izléses kiállítást, hanem ellenőrzés gyanánt is szolgál, sőt tisztességes reklám szerepét tölti be.

A második minőségű almát és körtét a nagy súly alatt hajlós nagyobb kosarakba kevésbé lesz célszerű csomagolni; jobb erre a célra a láda. Az ilyen gyümölcsöt elegendő lesz egyenként tiszta ugynevezett kalappapirosba göngyölgetni és hosszú rácsos ládába tiszta durvább szálú fagyapot közé minél szorosabban csomagolni. (L. mell. 30. ábrán) A termelő címét és a gyümölcs helyes nevét a gyümölcs fölött összehajtogatott papirosra itt is rányomjuk.

A harmadik minőségű tömeg-gyümölcsöt legcélszerűbb lesz hordókba vagy ládába csomagolni. Ez esetben csomagoló anyagot jóformán nem is alkalmazunk. Az eljárás abban áll, hogy a kettős, sőt hármas faabroncsokkal ellátott hordót — és éppen így a ládát — miután alsó fenekét kiemeltük, a felső fenekére állítjuk. Kirakjuk alul és körös-körül tiszta olcsó csomagoló papirossal, azután két-három sor almát vagy körtét szépen szorosan sorba rakunk színesebb oldalaikkal lefelé fordítva, mire a többi gyümölcsöt minden különösebb rendezgetés nélküli de gyakori rázogatós közben lehető szorosan beöntjük egész a hordó vagy láda széléig; ekkor a papirosokat összehajtogatjuk, kevés rövidre vágott tiszta buza vagy rozsszalmát terítünk reá és a kivett feneket alkalmas szorító csavarral vagy más szorító szerkezettel helyére huzatjuk, a mikor is a ládánál szögekkel, a hordónál a csinban körülfektetett faabronccsal és néhány szöggel megerősítjük azt. (L.



mell. 31. ábrán). Ezzel a művelettel ugyan az utóljára berakott gyümölcs egy kis zuzódást fog kapni, de ennek árán elérjük azt, hogy a többi oly szorosan áll, miszerint meg se moczczanhat és így igen hosszú szállítást is törődés nélkül kitart, a mint azt a stájerok és amerikaiak hosszas gyakorlata eléggé bizonyítja. E csomagolásnál a hordónak vagy ládának ki nem vett feneke lévén tetőnek jelezve, a kibontáskor a sorjába rakott gyümölcsöknek színes oldalaik lesznek kifelé fordulva, a mi a csinos elrendezés hatását és a gyümölcs tetszetősségét nem kis mértékben fokozza.

Borkészítésre szánt almát (vagy körtét) nyitott vasuti kocsikba, esetleg hajókba beöntve szokás nagyban szállítani.

Zsákokba azonban sohase csomagoljunk almát vagy körtét, mert ezekben roppant sokat szenved.

Héjas gyümölcsök.

Ezek közül nálunk a dió, mogyoró, mandula és gesztenye terem meg.

Mindezek csomagolása semmi különös vigyázatot nem kíván. A legfontosabb e gyümölcsöknél még az, hogy ne legyenek egészen frissek és nedvesek, mert akkor könnyen penész telepszik rájuk.

A dió értéke azonban attól is függ, milyen a héjának a színe. A zöld burokból semminek sem szabad rajta visszamaradnia, sőt a kifejtés után czélszerű azt tiszta vízben vagy előbb szódás vízben vagy hamu-lugban és azután tiszta vízben kemény seprővel jól átforgatni és ledörzsölni; ez által tisztábbá és halványabbá válik.



Hasonló célból történik a kénezés vagyis az elégetett kén fojtó szagu gázába történő szétteregés, mely még gyorsabban és erősebben hat; ellenben a vitriolos víz, melyet ugyane célra szoktak alkalmazni, egészségi okokból el van tiltva.

Hogy a dió vagy mogyoró héjának halványabb színe és fénye legyen, szokás e gyümölcsöket hosszú hara-zsákokban fényesíteni; e művelet akként történik, hogy a hara-zsákba 10—15 kiló gyümölcsöt öntenek; a zsák két végét két egyén megmarkolja és a zsákot ide-oda addig lóbázza, míg a tetszetős színt és fényt a dió és mogyoró megkapta. E művelet e gyümölcsök értékét igen emeli.

Czélszerű lesz még e gyümölcsöket nagyság szerint rostákkal osztályozni és a hibásokat, melyeken fereglyukak vannak eltávolítani.

Papiroshéju mandulákról a meszes, száraz talajon képződő külső kemény héjat is le kell kaparni.

A csomagolásra legjobbak az erős, tiszta zsákok, melyek csücskeibe néhány gyümölcsöt beköthetünk, hogy az emelésnél és rakodásnál a megmarkolás könnyebben történhessék. Egyébiránt a csomagolásra hordókat is alkalmazhatunk.

Eltartási szabályok.

Szorosan véve a dolgot, a gyümölcseltartás nem tartoznék e kis munka keretébe, arra való tekintettel mégis, hogy a téli gyümölcsöket csak akkor értékesíthetjük kedvező árakon, midőn az utóérésen már részben átmentek, nem mellőzhetjük az eltartás főbb elveinek felsorolását.

A nyári bogyós és csonthéjas gyümölcsöt igen rövid ideig, jóformán csak napokig tarthatjuk el;

valamivel tovább, ha a teljes érés beállta előtt pár nappal leszedjük és hűvös, sötét, de száraz helyiségben helyezzük el.

A nyári alma és körte már pár hétig is eláll, kivált ha az érés előtt mintegy 8 nappal szedjük le. Ha hosszabb ideig kívánjuk valamely célra, pl. kiállításra eltartani, jégveremben kell azt elhelyeznünk.

A későn érő téli alma és körte tovább eltartható lesz akkor, ha a fáján hagyjuk mindaddig, míg az időjárás megengedi. A korán leszedett megfonnyad, mielőtt megérne.

Eltartásra a teljesen ép, egészséges gyümölcsöt válogassuk ki és úgy helyezzük el valamely hideg, de fagymentes és nem nedves helyiségben, hogy a tér lehető kihasználása mellett a gyümölcsök egymással ne érintkezzenek és könnyen áttekinthetők legyenek. Eltartásra alkalmas helyiségekül fölhasználhatók a pinczék, erjesztő kamarák, sajtóházak, télen át használatlanul álló lakóhelyiségek stb; ott, a hol az eltartással és gyümölcsszállítással nagyban üzletszerűleg foglalkoznak, érdemes gyümölcseltartó házakat építeni. A helyiséget, ha nagyon világos volna, besötétítjük és a fagyapottal beteregetett lézczserényekre fektetett gyümölcsöt papiroslapokkal letakarjuk, hogy a portól és tulságos párolgástól, tehát a fonyadástól megvédelmezzük. Egyenként papirosba göngyölni minden darab gyümölcsöt azért nem célszerű, mert a hetenként vagy később kéthetenként ismétlődő kiselejteztést felette akadályozná, sőt nagyobb mennyiségeknél jóformán lehetetlenné tenné.

A szőlőből eltartásra legalkalmasabbak a ritkás fürtű és vastagabb héju fajták, melyeket száraz időjárás mellett venyigéstől metszünk le, ügyelve, hogy

a fűrt alatt legalább 15 cm,-es fölötté 10 cm.-es csonk maradjon. Ezekből a hibás bogyókat kis száracskáikkal együtt, hegyes ollóval haladék nélkül kicshipkedjük, ezután előre elkészített, pár darabka faszénnel és vízzel nyakig töltött és ferde helyzetben fölaggatott tágasabb száju s legfeljebb $\frac{1}{4}$ literes palaczkokba (pl. $\frac{1}{4}$ kilós méz-palaczkokba) állogatjuk (L. mell. 32., 33. és 34. ábrákon) miáltal a fűrtök szabadon lógnak és a palaczkok kellő helyzetében egymással nem érintkeznek. Az ilyen szőlő igen sokáig eláll a nélkül, hogy megránczosodnék, mert a bogyókból elpárologtatott vizet a venyigén át fölshívódás útján pótolja. Célyszerű lesz azonban a venyigének vízbe állított végét éppen úgy, mint az elhelyezéskor történt, legalább havonként új metszési lappal fölfrissíteni, valamint a fonnyadó száru és hulló vagy hibás bogyóju fűrtöket kiválogatni és fölhasználni. Az eltartó helyiséget időnként kikéneezni s némelyek tapasztalatai szerint czukorral kifűstölteni is tanácsos. Egyébként a már föntebb felsorolt szabályok a szőlő eltartására is érvényesek.

A Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete által a következő eladási százalékok szedettek:

	Szövetkezeti tagoktól.	Nem tagoktól.
1. Tejtermék, vaj, turó, tejfel és juhturó után...	40/0	50/0
2. Sajt, vad, zöldség és iparczikkék, szappan, méz, kerti és mezeti termények, bor és pálinka után ...	6 «	8 «
3. Hus, baromfi, kolbászfélék és tojás után ...	5 «	6 «
4. Hal után ...	5 «	8 «
5. Gyümölcs és conservek után ...	8 «	8 «

Gyümölcsértékesítő szövetkezetek.

A gyümölcs okszerű csomagolása és szállításra való előkészítése kétségtelenül legfontosabb feltétele a piacra jutásnak, mert hiszen tapasztalatból tudjuk, hogy a helytelenül csomagolt gyümölcs, ugyanarra romlást szenvedhet rövid szállítási idő alatt is, hogy a fogyasztás legelemibb igényeinek sem felel meg többé. Azt lehet mondani, hogy a gyümölcsnek a versenyképes kereskedelmi áru tulajdonságát az okszerűen keresztülvitt csomagolás szerzi meg, ennek hijján nem is forgalomképes.

A kereskedő azonban nemcsak azt igényli a termelőtől, hogy a megrendelt árut sértetlen állapotban és jó minőségben juttassa kezei közé; hogy a termelő üzleti összeköttetést biztosíthasson, evégből szükséges, hogy a kereskedőt fajta és minőség szerint osztályozott gyümölcsáruval láthassa el. P. o. négy-öt faju almából s ugyanazon fajtaúknak különböző nagyságu és fejlődöttségű példányáiból álló keverék rendkívül nehezen értékesíthető, mert a kereskedő csupán egy-két fajtát keres, de ebből aztán számottevő mennyiséget, ami könnyen megérthető. Nála az a fő-cél, hogy a raktáron levő gyümölcsnek állandó keresletet biztosítson; abból a fajtából igyekszik tehát raktáron tartani, amelyik keresletnek örvend s olyan termelővel lép összeköttetésbe, aki abból a bizonyos egy vagy két fajtából igényeit számottevően fedezni képes. Szükségletét több helyről beszerezni nem áll érdekében s nem áll érdekében az sem, hogy experimentáljon különböző fajták elárúsításával, jól tudva azt is, ha egyik vagy másik fajta tetszést kelt, abból a termelő nagyobb megrendelés-

nek eleget tenni nem tud. Ő tehát azzal a termelővel köt üzletet, akinek egy meghatározott fajtaból nagyobb s biztos évi eladó készlete van.

Érdeke továbbá a kereskedőnek az is, hogy a *gyümölcsáru kiegyenlített legyen*, azaz a példányok nagyságra s fejlettségre nézve lehetőleg egyformák legyenek, mert eltekintve attól, hogy az ilyen kiegyenlített áru a szemre is tetszősen hat, az osztályozatlan gyümölcs a darabáru-forgalmat is igen megnehezíti.

Igen ám, de most hol van az a termelő, aki számottevő mennyiségben fajta és minőség szerint osztályozott gyümölcsöt tudjon piacra hozni? Ellenben hány száz termelő van, akinek 4—5 métermázsa évi termése fajtára, alakra s minőségre nézve a legtarkább keverékből áll?

Ez a körülmény igen megnehezíti a termelők helyzetét, s egyenesen útját állja annak, hogy a kicsiben termelő biztos és állandó piacot szerezhessen gyümölcskészletének.

Miután pedig Magyarországon a gyümölcstermelés főként olyan gazdáknak a kezében van, akik ezt csak mellékesen, tehát csak kicsiben üzik, ennél fogva a *gyümölcserértékesítés nehézségeit aligha küzdhetjük le másképpen, mint a szövetkezés által*.

Egy termelővel szóba sem áll a kereskedő éppen azért, mert a tőle várható csekély áru előtte nem tesz számot; de ha tíz vagy husz termelő összeáll, ezek aztán már képesek összeállítani azt a kvantumot, amely elegendő az állandó üzleti összeköttetés biztosítására. Ebben áll az előnye a gyümölcserértékesítő szövetkezetnek s ezt az előnyt talán kivétel

nélkül mindenki el is fogja ismerni. Az áruforgalom terén mindég a nagyban eladó van előnyben, ez az egy kétségtelen dolog, kétségtelen tehát az is, hogy a szövetkezés, mely a nagyban eladó előnyeit osztja meg a tagok között, csakis hasznos lehet. Hogy ezen felismert előny daczára a gyümölcsértékesítés terén oly nehezen indul meg a szövetkezeti szervezkedés, ennek oka van.

A gyümölcsértékesítő szövetkezet működésének ugyanis első feltétele az, hogy tagjai gyümölcsárúját egyenlősitse. Ez a feladat a gyakorlatban oly módon oldandó meg, hogy a szövetkezet feljegyzi mennyi gyümölcsöt kapott *A.*, *B.* és *C.* tagjától, a gyümölcsöket aztán osztályozza úgy, a hogy azt a kereskedő megkívánja. A befolyó eladási árat pedig *A.*, *B.*, *C.* tagok között részarányosan elosztja. Ha *A.*, *B.* és *C.* egyenlő mennyiségű gyümölcsöt szolgáltatnának be, úgy világos, hogy az egyenlősítéssel az nyerne, akinek gyümölcse a leggyengébb minőségű volt s az veszítene, aki a legjobb minőségű gyümölcsöt adta be. Mivel pedig két gazda sincsen, aki teljesen egyforma gyümölcsöt termelne, a minőség méltatására is esetről-esetre kulcsot kellene megállapítani, mert máskülönben nem megy bele a gazda az egyenlősítésbe. Nyilván kellene tartani nevezetesen, hogy *A.*, *B.* és *C.* külön-külön milyen arányban szolgáltaták egy küldeményhez az I. és II. osztályu gyümölcsöket s az eladási ár szétosztásánál ezt az arányt is figyelembe kellene venni. Ez az eljárás azonban ugyszólván kivihetetlen s éppen ez a bökkenője a szövetkezeti szervezkedésnek. Nagy akadály, hogy a minőség méltatására fölötté nehéz a helyes kulcsot megtalálni, az pedig, hogy minden tag haj-

szálnyi pontossággal a maga gyümölcsárújának igazi eladási árát kapja meg, egyszerűen lehetetlen.

Ez a nehézség csakis úgy hárítható el, ha az érdekelt tagok módját találják a méltányos meg-egyezésnek, ha erre nem állítanak fel paragrafusokat, hanem megbiznak a szövetkezet ügykezelőjében, a ki nagyban és egészben mégis figyelemmel kísérheti, hogy az egyes tagok áruinak mi a helyes érték-aránya. A mily nehéz volna tehát e tekintetben általános érvényű szabályokat felállítani, épp oly könnyű megegyezésre jutni az érdekelteknek egy kis jó-akarattal, mert hisz itt a főczél mégis az, hogy minden érdekelt fél jó piacra jusson a terményével. Ebből az előnyből eredő haszonnal szemben nem jön számba az a hátrány, hogy a részesedési arány az egyenlősítés következtében nem állapítható meg hajszál-pontossággal. Hiszen a gyümölcs értékesítése czéljából azok fognak szövetkezni, a kik egymáshoz közel laknak s az egyforma termelési viszonyok következtében gyümölcsaik között sincsen nagyobb eltérés. Azonkívül minden egyes gyümölcszállítmány személyes ellenőrzésére is módjuk van. Az egyenlősítés e szerint a tagok anyagi érdekeiben zavarokat nem okoz, ellenben lehetővé teszi azt, hogy gyümölcs-áruiikat jól értékesíthessék.

De éppen az egyenlősítési eljárás elkerülhetlensége miatt szükséges, hogy a gyümölcs értékesítésére időről-időre megalakuló szövetkezetek ne terjeszkedjenek ki nagy körre, hanem lehetőleg egy-szabásu termelőket igyekezzenek szoros érdekközös-ségbe hozni.

A szövetkezeteknek nem kell nagy feneket keríteni. Miután ez pusztán az alkalmi társulás jellegével

bir s a legtöbb esetben csak addig tart, míg az összeállott termelők gyümölcskészlete egyenlősítettik, becsomagoltatik s vasutra adatik: az egész szövetkezés szóbeli megegyezésen is alapulhat, mindenemű fizetett közbenjáró mellőzhető, hanem az osztályozást és csomagolást maguk az érdekeltek véggezhetik közösen vagy megbízottjaik útján; csupán az üzleti összeköttetés megszerzésére s az eladási ár felvételére és kiosztására kell valakit megbízniok. Ez bizonyára a legegyszerűbb megoldása az alkalmi szövetkezésnek.

Tekintettel arra, hogy vidékenként előreláthatólag köteleesen alakulni fognak terményértékesítő szövetkezetek is, a melyek remélhetőleg állami kedvezményekben részesülnek: igen czélszerűnek ígérkezik ezeknek a szövetkezeteknek az üzleti körébe illeszteni a gyümölcserértékesítést is. Az értékesítő szövetkezetnek már meg van az üzleti összeköttetése, a megbízható vezetése, pontos könyvelése, ezeket a kész előnyöket tehát igénybe kellene venni mindenütt ott, a hol erre lehetőség van. Ez volna a gyümölcserértékesítésre való szövetkezésnek legkönnyebben keresztülvihető módja.

Természetesen a gyümölcserértékesítő szövetkezetek hivatásköre a kedvező viszonyok hatása alatt jóval szélesebb is lehet. Ugy képzeljük el az ideális szövetkezetet, hogy az a bizonyos forgalmi tőkével alakul meg s készpénzen veszi meg a tagok gyümölcsárúját, a kik aztán a szövetkezet tiszta jövedelméből a beszolgáltatott áru értékének arányában részesülének. Az ilyen szövetkezet a selejtes vagy alsóbb rendű gyümölcs ipari feldolgozására is berendezkedhetnék, csemege-gyümölcsöket tehetne el a téli sze-

zonra, a mikor nagyobb hoteleknek állandóan elláthatná ebbeli szükségletét; megpróbálkozhatnék tért hódítani a külföldi piacokon is s az üzleti szellem minden irányban való felhasználásával óriási lendületet adhatna egy-egy vidék gyümölcserértékesítési viszonyainak. Érdeemes volna foglalkozni ilyen szövetkezetek létesítésével is, ennek behatóbb tárgyalása azonban nem ide tartozik.

Mi egyelőre csak a szövetkezés legegyszerűbb formájára szeretnénk buzdítani a gyümölcstermelőket, mert meg vagyunk róla győződve, hogy míg meg nem barátkoznak a társulás eszméjével, addig nem fognak boldogulni. Ha aztán egyszer a jó szándék meg van a szövetkezésre, a megalakulás nehézségeit leküzdeni a legkönnyebb, az adott viszonyok tekintetbe vételével nem ördögi dolog ennek a legegyszerűbb módját megtalálni. Ma már ezen a téren nem állanak tanácstalanul a termelők; a »Hangya« fogyasztási és értékesítő szövetkezeti központ, minden irányu szövetkezeti alakulat létrejövetelét hivatásszerűen támogatja s jó gyakorlati utmutatásokkal szolgál a szövetkezni szándékozóknak a Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete is. De immár élő példára is mutathatunk: ott van a beregszászi gyümölcserértékesítő egyesület, a mely az Országos Magyar Gazdasági Egyesület által a gyümölcserértékesítő szövetkezetekre kidolgozott tervezet főbb pontjainak elfogadásával alakult meg és eddigi működése a szép sikerek reményére jogosít. Szóval a termelők találhatnak adresszeket, ahova teljes bizalommal fordulhatnak és a honnan bizvást remélhetik céljaik támogatását. A földolog, hogy mielőbb ismerjék fel azt a jelentőséget, a melylyel a gyü-

mölcsértékesítő szövetkezetek bírnának az értékesítés terén, ne kicsinyeljék az ezirányu társulás hasznát és tanakodások helyett próbálkozzanak meg vele.

Gyümölcsértékesítő szövetkezet alapszabálymintákat és erre vonatkozó nyomtatványokat az érdeklődőknek ingyen a legnagyobb készséggel bocsát rendelkezésére az Országos Magyar Gazdasági Egyesület, Budapest, IX., Köztelek, ha ez iránt hozzá fordulnak.

TARTALOMJEGYZÉK.

<i>Bevezetés</i>	3
<i>Általános tudnivalók</i>	6
Szedés és válogatás	8
Csomagolási kellékek	16
Csomagolási szabályok, jelzések és a szállítás	21
Egyéb tudnivalók	26
<i>Bogyós gyümölcsök csomagolása</i>	29
Szamócza (földi eper)	29
Málna	33
Savanyú (török vagy bécsi) szeder ...	33
Ribiszke	33
Pöszméte (köszméte, piszke, büszke vagy egres)	34
Szőlő	35
<i>Csonthéjas gyümölcsök</i>	38
Cseresznye és meggy	38
Nyári baraczk (Kajszi baraczk)	41
Őszi baraczk	43
Szilva	47
<i>Almás gyümölcsök</i>	48
Alma és körte	48
<i>Héjas gyümölcsök</i>	51
<i>Eltartási szabályok</i>	52
M. G. V. E. Szövetkezete eladási száza- léka	54
Gyümölcsértékesítő szövetkezetekről...	55

Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület

és a felügyelete alatt álló

KÖNYVKIADÓ VÁLLALAT

kiadásában a következő

gazdasági könyvek és füzetek

jelentek meg:

	füzve	kötve
Cselkó és Kosutány Takarmányozástan	2.40	3.—
Cserhádi Sándor Talajismeret	1.60	2.—
Hilgard-Treitz Szikes talajok	—,80	1.—
Domokos Kálmán Gazdasági építészet I-ső rész	2.40	3.—
Száhlender Gyula Gazdasági építészet II-ik rész	2.60	3.—
Szüts Mihály Mezőgazdasági becsléstan	2.60	3.—
Cserhádi Sándor Okszerű talajmivelés ...	2.60	3.—
Acsády Jenő Mezőgazdasági Ut-, Vasut- és Hidépitészet	2.60	3.—
Molnár István Gazdasági gyümölcstermelés	2.—	2.40
Beiwinkler Vilmos Fajbaromfi-tenyésztés	5.—	6.—

Az 1895. évi III. Országos Gazdakongresszus története, szervezete és határozatai

1—6. kötet	5.—	6.—
------------------	-----	-----

Gazdasági egyesületek monografiája 1895.	füzve	5.—
Rubinek Gyula Parasztszocializmus	1.—	
» » Kiegyezésünk Ausztriával	1.—	
» » Szabadverseny, kartekek, szövetkezetek	—,50	
» » Mezőgazdasági érdekképviselő	—,50	
Buday Barnabás Adatok Magyarország gyümölcstermeléséhez	—,50	
Hirsch Alfréd Vetőmagvak termelése és kezelése	—,50	
Gazdaságtörténelmi Szemle 1894., 1895., 1896. és 1897. évi évfolyamai, ára évfolyamonként.	2.—	

(Mezőgazdasági történelmünk kútforrásai vannak letéve ezen füzetekben.)

Megrendelhetők az O. M. G. Egyesületnél, Budapest, IX. Kőztelek. A munkák ára vagy előre beküldendő vagy utánvét(él) szedetik be.

Tátray János. Az állatok átöröklő betegségei és hibái — 20	
Gál Jenő. A mezőgazdasági válság. (Magyar, német, francia kiadásban) — 1.—	
György Endre. A kisbirtoki hitelszervezet hiányai. (Magyar, német, francia kiadásban) — 1.—	
Galgóczy Károly. Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület emlékkönyve, és az egyesület története a legújabb időkig. III., IV., VI., VII. füzet — 2.—	
Szilassy Zoltán. Amerikai mezőgazdaság. (Az észak-amerikai Egyesült-Államokban tett tanulmányut alapján) II. kiadás — 4.—	
1893. évi Gazdasági Előadások — 1.—	
1894. » » » — 1.—	
1895. » » » — 1.—	
1896. » » » — 1.—	
1897. » » » — 1.—	
1898. « » » — 1.—	



Megjelent az Orsz. Magy. Gazdasági Egyesület kiadásában
Suschnka Richárd

(a magyaróvári gazd. akadémia intézője)

EGYSZERŰ GAZDASÁGI SZÁMVITELE,

az O. M. G. E. által 1000 forint pályadíjjal koszoruzott pályamű.

Bolti ára csinos vászonkötésben 3 frt.

Az »Orsz. Magy. Gazd. Egy.« tagjainak, illetve a »Köztelek« előfizetőinek csomagolva és az összeg előzetes beküldése mellett portómentesen megküldve **2 frt 30 kr.**

Megrendelések a „KÖZTELEK“ kiadóhivatalába
Budapest, IX., ker., Üllői-út 25. szám alá intézendők.

Az O. M. G. E. által 1000 frt pályadíjjal jutalmazott

„Gazdasági Könyvviteltan“ alapján összeállított

gazdasági könyvviteli nyomtatványokból

állandóan raktárt tartunk.

Összeállította: SUSCHKA RICHÁRD

a magyaróvári gazd. akad. gazd. intézője.

Az összes nyomtatványokból **mintaívek** az O. M. G. E. tagoknak és a „KÖZTELEK“ előfizetőinek 2 frt 20 kr. előleges beküldése mellett portómentesen küldetnek.

Árjegyzékkel és felvilágosítással készséggel szolgálunk.

MEGRENDELÉSEK

„KÖZTELEK“ kiadóhivatalához IX. ker., Üllői-ut 25. sz. küldendők.



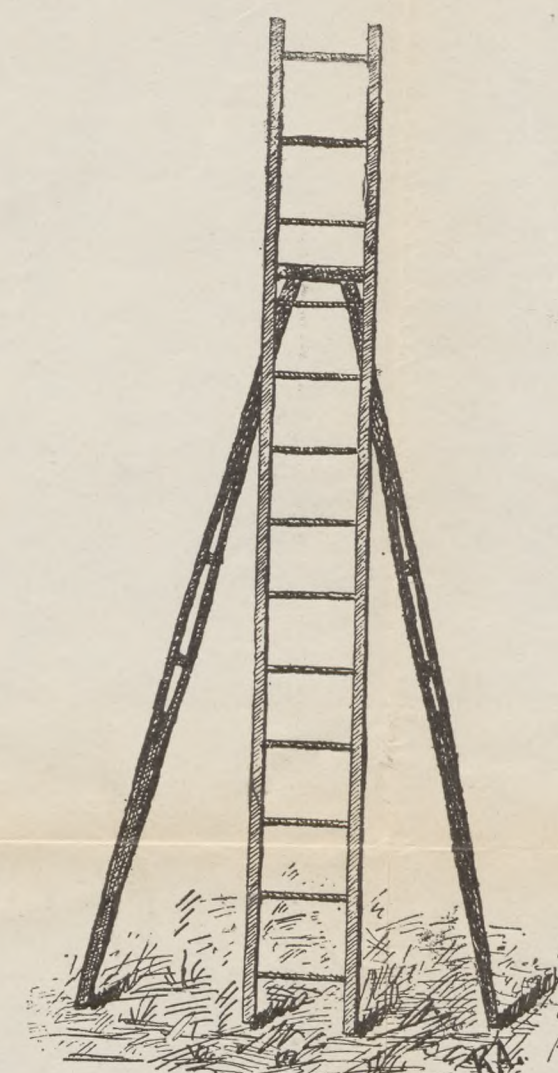
1. ábra.
Tiroler létra.



2. ábra.
Szabadon álló kertész-létra.



3. ábra.
Kipöckölt egyszerű létra.



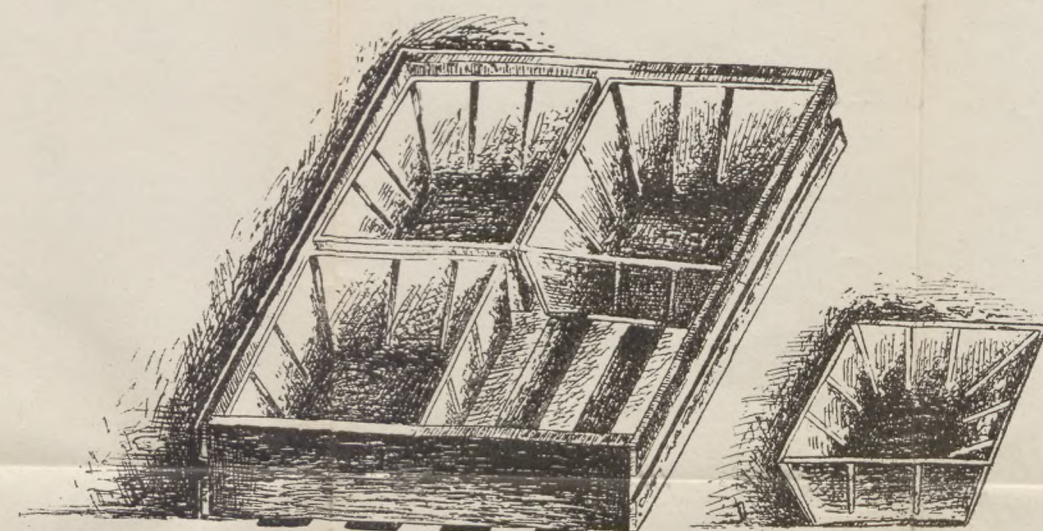
4. ábra.
Gnadenfeldi kertész-létra.



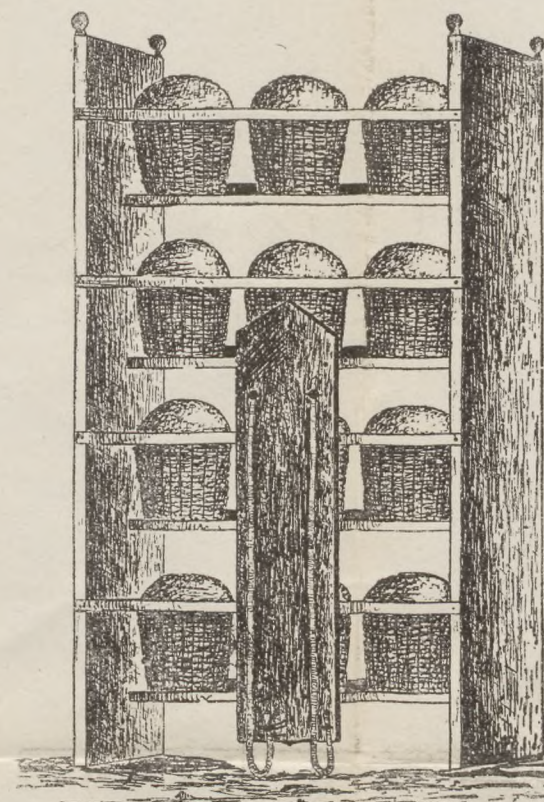
7. ábra.
Hálós alma-szedő.



10. ábra.
Vierländer gyümölcs-árú a hamburgi piacon.



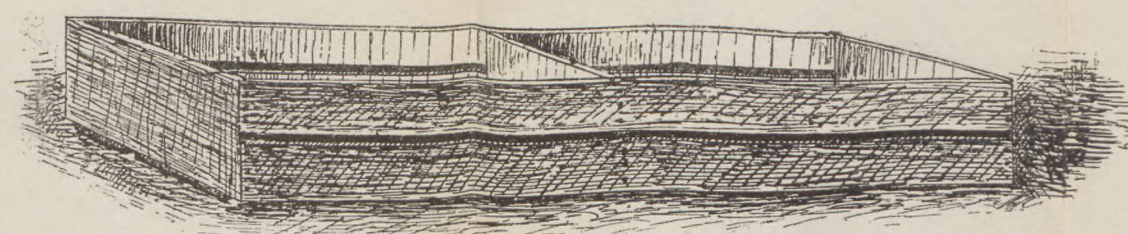
22. ábra.
Magyar Gardák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezetének szabályszerű szőlő-rekesze.



23. ábra.
Szőlő-szállító háti rekesz.



27. ábra.
Montreuil őszi barack csomagolása a párisi piacra.



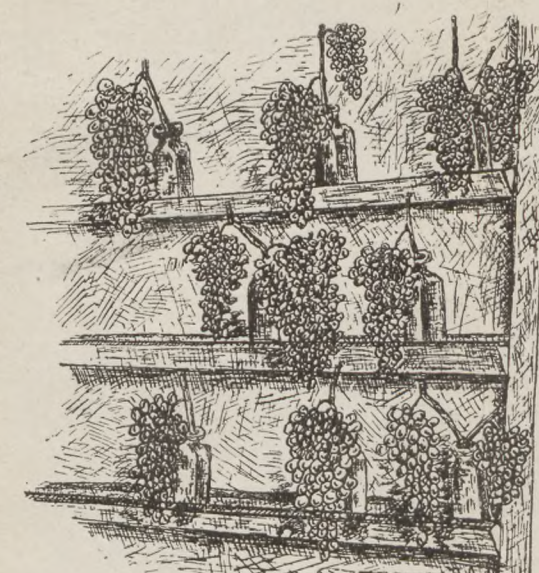
30. ábra.
Alma és körte-szállító rácsos láda.



31. ábra.
Alma- és körte-csomagolás hordókba.



32. ábra.



33. ábra.
Szőlő eluttatás a budapesti m. kir. kertészeti tanintézetben.



34. ábra.



Árjegyzéke

azon csomagoló és szállításhoz való anyagoknak, melyek a Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezeténél megrendelhetők:

	1 drb	100 drb
	á r a	
1. Függő karton czimke szövetkezetünk czimével (kosarakra vagy csomagokra reá kötni)	1 kr.	0.80 kr.
2. Vasuti fuvarlevél gyors- vagy teherárúhoz, szövetkezetünk czimével	7 „	7.00 „
3. Egészségi igazolvány hússzállításhoz	1 „	0.50 „
4. Tojásládára czimlap	1 „	0.50 „
5. Tojásláda nagy, 1440 drbra	80 „	70 frt.
6. „ kicsi, 100 „	25 kr.	20 „
7. Tojásbélyegző, festékpárnával	1.20 „	—
8. Tojásvizsgáló lámpa (még nem kapható)	—	—
9. Fagyapot finomabb, III. számú, 1 m.-mázsa	6 frt.	—
10. Fagyapot kevésbbé finom, IV. számú, 1 m.-mázsa	5.50 kr.	—
11. Gyümölcszsalító kosár 5 kilós	15 „	15 frt.

Ezen cikkek loco Budapesten számíttatnak, a szállítási díj a megrendelőt terheli.

MAGYAR GAZDÁK
VÁSÁRCSARNOK ELLÁTÓ SZÖVETKEZETE

BUDAPEST székesfőváros Központi Vásárcsarnokában.

ELVÁLLAL ELADÁSRA
MINDENNEMŰ
ÉLELMI CZIKKET,
HÁZIIPARI DOLGOKAT,
PALACZKOZOTT ITALOKAT stb.



Sürgőnyczím ; Aurora.	TELEFON.	Cheque- és Clearing- számla 4925. sz.
---------------------------------	-----------------	--



Feladása áruknak vasuton, hajóval vagy postával, czimzendő:
Magyar Gazdák Vásárcsarnok Ellátó Szövetkezete
Budapest, Központi Vásárcsarnok.
