

113317

KINCSESTAR

A MAGYAR SZEMLE TÁRSASÁG
KIS KÖNYVTÁRA

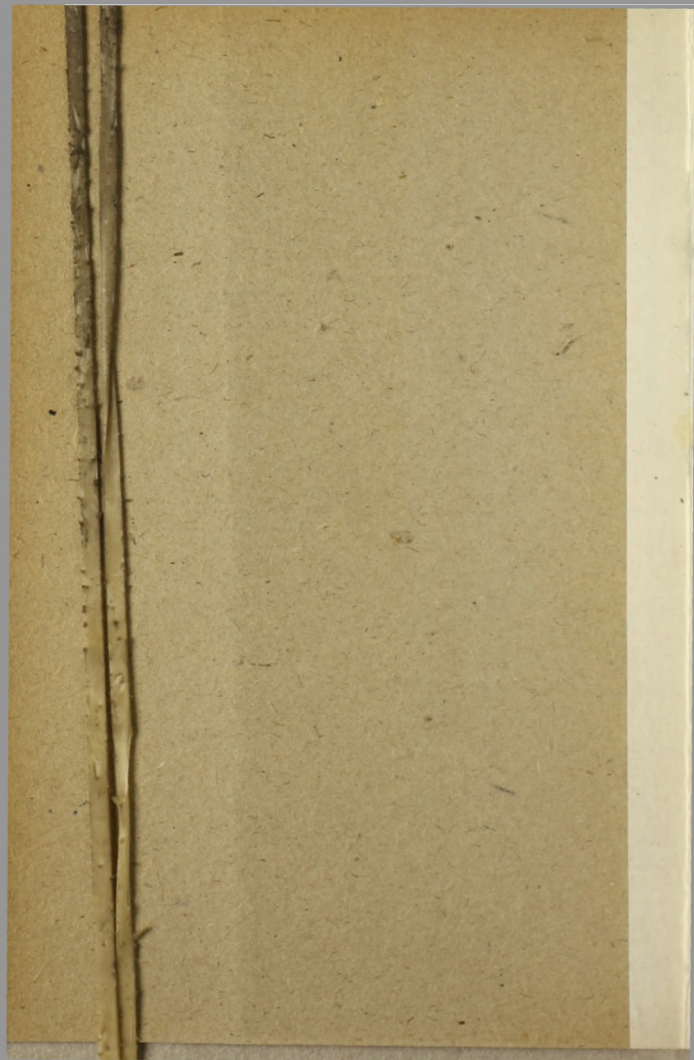
63. SZ.

A MAGYAR
MEZŐGAZDASÁG
VILÁGMÁRKÁI

ÍRTA

RADNÓTI ISTVÁN

MAGYAR SZEMLE TÁRSASÁG
BUDAPEST



K I N C S E S T Á R



A MAGYAR
MEZŐGAZDASÁG
VILÁGMÁRKÁI

ÍRTA

RADNÓTI ISTVÁN



BUDAPEST, 1937

KIADJA A MAGYAR SZEMLE TÁRSASÁG

113317



Pesti Lloyd-társulat nyomdája. (Igazgató : Schulmann I.)

ELŐSZÓ

Ez a kis munka azokat a tényeket és adatokat foglalja össze, amelyeket a tudomány és a gyakorlat a magyar mezőgazdasági kiviteli cikkekkel kapcsolatban megállapít. A szerzőnek ezek összegyűjtésével az volt a célja, hogy a magyar közönség kezébe olyan népszerű útmutató kerüljön, amely a magyar föld termékeinek külföldi értékesítéséről és minőségi értékéről ad tájékoztatást. Természetesen az összeállítás nem teljes; a rendelkezésre álló hely korlátozott volta nem engedte meg, hogy a magyar mezőgazdaságból kikerülő áruk mindegyike megfelelő méltatást kapjon.

Az anyag feldolgozásának módja újszerű annyiban, hogy az ismertetett növényi és állati termékek minőségi értékeit és jótulajdonságait emeli ki és nem beszél a termelésnél és értékesítésnél mutatkozó hibákról és hiányokról. Pedig ezen a téren igen sok a tennivaló. Bár mindenki meríthet az előadottakból, mégsem csak a gazdák részére nyújt oktatást, hanem egyben hasznos fegyvert szolgáltat a magyar nagyközönségnek a magyar értékek külföldön való megismertetésére irányuló harcban. Ezért adott a szerző könyve hangjának szándékosan propaganda-

jelleget. Egyéni tapasztalatok győzték meg arról, hogy a magyar közönség kevésbé ismeri a magyar mezőgazdaság márkáit, tájékozatlan azoknak az adatoknak a tömegében, amelyeknek feltárásával külföldi útjain, de hazánkban megforduló idegenek körében is igen sok fogyasztót szerezhetne a magyar mezőgazdaságnak.

Nem szabad azonban felednünk, hogy a természet által nyújtott előnyöket még fokozottabb emberi munkával, helyes irányítással és megfelelő szervezkedéssel kell tovább fejlesztenünk, hogy az egész világon versenyképessé tehesük földünk pompás ajándékait.

MEZŐGAZDASÁGI KIVITELÜNK JELENTŐSÉGE

Hazánk gazdasági életében a mezőgazdasági kivitel mindig nagy szerepet játszott. Az ország termelési viszonyai következtében mezőgazdaságunknak állandóan van feleslege, amelyet a határokon kívül kell értékesíteni, mert különben a termelés súlyos zavarokkal küzdene és a mezőgazdasággal foglalkozó lakosság megélhetése bizonytalanná válnék.

Kivitelünk legnagyobb részét mezőgazdasági termékek teszik. Az alábbi összeállítás az utolsó tíz esztendei mezőgazdasági és ipari kivitelünket szemlélteti.

É v	Mezőgazdasági kivitel az összkivitel értékének	Ipari kivitel értékének %-ában
1926	82.1	17.9
1927	78.8	21.2
1928	73.9	26.1
1929	77.3	22.7
1930	74.9	25.1
1931	68.3	31.7
1932	66.3	33.7
1933	72.0	28.0
1934	69.4	30.6
1935	66.6	33.4

Ipari és mezőgazdasági kivitelünk értékének összevetésénél figyelembe kell vennünk azt is, hogy a

mezőgazdaság termékeinek értéke az utóbbi években jelentékenyen csökkent és ha egyes enemű cikkeink kivitelénél a mennyiség emelkedett is, értékben csökkenés mutatkozott. Ipari kivitelünk jelentősége újabban fokozódik; némelyik iparág külföldön is keresett termékeket állít elő, a vámvédelem következtében egyik-másik iparág nagymértékben fokozhatta termelését és külföldi viszonylatban is versenyképes áron dolgozhatott. Ennek ellenére is azt mondhatjuk, hogy külkereskedelmünkben még mindig a mezőgazdaság termékei vezetnek.

Mezőgazdaságunk feleslegeinek külföldön való elhelyezése éppen ezért egyik legfontosabb közgazdasági feladatunk. Ennek érdekében nemcsak a kifejezetten külkereskedelmi érdekek szalgálatában álló állami szerveinknek kell munkálkodniok, hanem a nemzet minden polgárának elemi kötelessége, hogy a maga hatáskörében a magyar mezőgazdasági termékek külföldi fogyasztását tőle telhetőleg előmozdítsa.

A szomszéd államok a magyar föld termékei iránt századok óta érdeklődnek. A magyar történet lapjai beszámolnak arról, hogy hazánk már évszázadokkal ezelőtt is virágzó külkereskedést folytatott tenyésztett állataival és mezőgazdaságának termékeivel. Tokajhegyalja borát már a középkorban is szállították Lengyelországba és Nyugateurópába. A tokaji aszú mindig világhírű volt. A magyar lovat, a magyar szarvasmarhát hatalmas csapatokban hajtották át határainkon messzi piacokra az elmúlt századokban. A magyar búzát és lisztet tartották a mult században a legjobbnak az egész világon; a magyar mangalicának állandó piaca volt Ausztriában s a híres bécsi marhapecsenye magyar marhahúsból készült. A magyar mezőgazdasági kivitelnek hosszú időre visszatekintő multja van és tulajdonképpen a mai kiviteli törekvések a kitaposott utakon járnak, mikor

a nyugati államok piacait igyekeznek a magyar termékek számára újra megszervezni.

Az Osztrák-Magyar Monarchia közös vámterületén a kivitel kérdése nem okozott fejtörést. A világháború alatt a központi hatalmak hadseregének és a többi piacoktól elzárt lakosság élelmezésének biztosítása a magyar mezőgazdaság jelentékeny föllendülését idézte elő. De ez csak mennyiségi és nem minőségi javulást jelentett; ez utóbbi kérdés a vérzivataros időkben eltörpült a hadrakelt sereg élelmezésének problémája mellett. Ez volt a főkérdés még a kényszerű békeparancsok után következő első években is, amikor a felbolygatott Európa gazdasági zürzavarában egy ideig a bőkenyérrel rendelkezők fölényét éreztük.

Amint azonban a gazdasági válság előszelétől megérintett Európa országaiban az önellátásra való törekedés jutott felszínre, amikor ez országok mezőgazdaságuk válságának csökkentésére védővámokkal és egyéb eszközökkel igyekeztek a külföldi mezőgazdasági termékek behozatalát megakadályozni, megnehezedett az idők járása a magyar mezőgazdaság felett.

Kivitelünk válsága az amerikai búzának a nyugateurópai piacokon való megjelenésével éleződött ki. Megindult a verseny a világháború alatt minőségben elsőrangúvá kinemesített tengerentúli búzák hatalmas tömegével. A tengerentúli minőségbúzáknak az olcsó tengeri út által létesített előnyösebb helyzetével a világhírű magyar búza a távolabbi piacokon a versenyt már nem tudja felvenni. Nem azért, mintha minőségben romlott volna, hanem mert az amerikaiak céltudatos előrelátó munkával a kvalitást még fokozva, nagytömegű egyöntetű minőségeket állítottak elő.

A tengerentúli búzaverseny volt az első lökés a magyar mezőgazdaság termelési és értékesítési irá-

nyának megváltoztatására. A kényszerítő körülmények következtében mulhatatlanul szükséges volt átszervezni mezőgazdaságunk termelését és értékesítését. Megindult a minőségi termelés munkája. Bevezettük az állami márkázást, létrehoztuk a mezőgazdaság kiviteli fejlesztésére hivatott Magyar Mezőgazdasági Kiviteli Intézetet, amelynek munkakörét később a M. kir. Külkereskedelmi Hivatal vette át; külföldi kiviteli kirendeltségek létesültek, amelyeket a piackutatás feladatával bízunk meg. Termelési politikánk is igyekezett arra törekedni, hogy a magyar mezőgazdaság kivitelre alkalmas egyöntetű minőségeket állítson elő. Magyarország nagyon helyesen felismerte, hogy a nyugati piacok megszerzéséért folyó küzdelemben akkor fogja áruinak elhelyezését biztosítani, ha azok minőségben kiemelkednek a hasonló termékek közül és ezáltal a mind igényesebb és a nagy kínálattól elkényeztetett külföldi fogyasztóközönség körében a jobb minőség következtében közkedveltségre tesznek szert. Természetesen a minőségi fölény csak akkor vezethet eredményre, ha ezt megfelelő külpolitikai és külkereskedelmi előkészítés és szervezettség támogatja.

MEZŐGAZDASÁGI CIKKEINK MINŐSÉGE

Magyarország földrajzi elhelyezkedése, természeti adottságai, a sokszor sajátos művelési módok és általában a szerencsésen összejátszó körülmények hatása következtében olyan mezőgazdasági termékeket tud előállítani, amelyek mind külsejükben, ízben, zamatban, mind belső kémiai és fizikai összetételükben, illetve szerkezetükben az emberi táplálkozásnál döntő szerepet játszó minőséggel rendelkeznek.

A legújabb tudományos megállapítások szerint (Teleki Pál gróf gazdaság-földrajzi kutatásai) Magyarországnak a Kárpátoktól körülhatárolt medencéje természettől védett terület, mely egyrészt tengertől való távolsága, másrészt a Kárpátok miatti zártsága következtében Európa legszárazföldibb nagytája. Csonka-Magyarország délkeleti része pedig Európának egy különleges szárazmeleg foltja, amelyhez csak a feketetengeri pusztákon találunk hasonló, de nem azonos összetételű éghajlatot. A Dunamedence éghajlatában ezenkívül atlantitengeri és szárazföldi, kisebb részben földközitengeri és északi elemek küzdenek egymással. A szárazföldi éghajlat következtében a napfénytartam és sugárzás is nagyobb, mint más európai országban.

Ha fenti megállapításokat most már a gazda szemüvegén keresztül nézzük, akkor a természeti tényezők összehangzó hatása a következőkben nyilvánul meg (Kerpely Kálmán ny. műegyetemi tanár összeállítása):

A növények fejlődésük alatt tartós, erős napfényhatásnak vannak kitéve, még pedig legerősebben éppen a nyári érési folyamatok idején, tehát akkor, amikor ez az éréssel kapcsolatos minőségi kialakulásra a legnagyobb hatású.

Időjárásunknak jellemző vonása, hogy nyáron kevés az eső; az égbolt tiszta, ragyogó, tartós borulás és esőkeltő hatás nincsen, így az éltető napfény és meleg sugarai tartósan hatnak és a termések minőségét kedvezően befolyásolják. Az erősebb borulás nélküli 2—3 mm-es futóesők, mint a leveleket és levegőt tisztító meleg permetegek, gyakoriak és üdítő hatásúak.

Bár a nappali meleg állandó és erős, ezt a növényzet nem sínyli meg nagymértékben, mert a harmatképződés jelentős. Ennek oka a nappali és éjjeli hőmérséklet erős eltéréseiben kereshető. A nyári hónapokban igen gyakori a nappali 40 fok Celsiusig terjedő felmelegedés, valamint éjjel és hajnalban a 10—12 fok Celsiusig történő lehülés. Az erős hőingadozás nemcsak a fokozottabb harmatképződésben és annak növényüdítő hatásában nyilvánul meg, hanem a talaj elhasznált levegőjének kicserélésében is érvényesül.

A nagy hőingadozások következtében az oxigénben gazdag levegő erősen kitágul, majd összehúzódik, ennek következtében a talajba szűrődik, hol a gyökereket fokozottabb élettévékenységre serkenti és ez a növények izmos, szikár, edzett növekedésében jut kifejezésre.

Ezeknek az éghajlati és talajtulajdonságoknak szerencsés találkozása tehát mindenképpen fokozza a minőségi értékek kifejlődését. Ha pedig európai szemüvegen keresztül nézzük ezt a tényt, megállapíthatjuk, hogy Magyarország adottságait figyelembe véve a mezőgazdasági termelés és élelmiszerellátás terén bizonyos gazdaságosabb munkafelosztás elvét

lehetne Európában érvényesíteni. Ez természetesen a külkereskedelen terén bizonyos mértékű nemzetközi tervgazdálkodást tételezne fel. Az északi államok természeti viszonyai következtében némely ott termelt termény nem rendelkezik azzal a tápértékkel és minőséggel, mint pl. a hazánkban termesztett. Sokkal gazdaságosabb lenne tehát, ha az északi államok ilyen termények termesztését beszüntetnék és azt abban az országban szereznék be, amelynek adottságai az illető termény legjobb minőségét eredményezik. Ha így fogjuk fel ezt a kérdést, akkor Magyarországot, mint Nyugat-Európa „éléskamráját“, „csemegésboltját“ tekinthetjük, amelynek nemzetközi feladata Európa nyugati és északi államainak élelmezése.

VÁLTOZÁSOK A TÁPLÁLKOZÁSBAN. VITAMINOK

A kultúrnépeknél az elmúlt évtizedekben a táplálkozás terén érdekes változások voltak észlelhetők. Az úgynevezett nehéz húsételek, a kenyérmagvak, a burgonya, stb. fogyasztása háttérbe szorult, míg nagyobb szerephez jutnak a könnyebben emészthető húsfélék, a tejtermékek, a baromfitermékek, különösen a tojás, a gyümölcsök és a főzelékek.

A táplálkozásban beállott változások magyarázata részben abban rejlik, hogy az orvos- és természettudományok az újabb időkben fokozottabb mértékben foglalkoztak az emberi táplálkozás kérdéseivel. Ezek nyomán keletkezett tudományos felismerések ma már mindjobban és jobban népszerűsödnek és különösen a vitaminok hatásának a tudata ver gyökeret a szélesebb néprétegekben is. Általánosan ismert ma már az a tudományos megállapítás, hogy a tápláló anyagok csakis akkor alkalmasak az egészség és munkaképesség fenntartására, ha a hőt, mozgató energiát és építőanyagot szolgáltató alkatrészekben (zsír, szénhidrát, fehérje, ásványi anyagok) kívül, mindazokat a vitaminokat is tartalmazzák, amelyekre az emberi szervezetnek feltétlenül szüksége van. Ma már mindenki igyekszik vitaminban dús ételleket fogyasztani.

A vitaminkutatás többféle vitamint ismer. Ezek közül az emberi táplálkozás szempontjából fontosabbak: az *A* vitamin, amely a növekedés elengedhetetlen kelléke; a *D* vitamin, amelynek hiánya a fejlődésben lévő szervezetben angolkórt okoz; a *B*₁ vitamin a beriberi, a *B*₂ a pellagra nevű betegségek egyedüli megakadályozója. Európai viszonyainkat szem előtt tartva, igen fontos a *C*, skorbut ellenes vitamin, amelynek hiánya, sőt elégtelensége esetén a skorbut nevű betegség lép fel. Étvágytalanság, fáradtság, kedvetlenség, csont- és izületfájdalmak e betegség kezdeti jelenségei. E vitamin hiánya továbbá csökkenti a szervezet ellenálló erejét a fertőzőbetegségekkel szemben és ez már egymagában is igazolja a vitaminok egészségügyi fontosságát.

A vitaminkutatások során kitűnt még az is, hogy a különböző földrajzi helyeken termelt tápanyagok sem egyforma mértékben tartalmazzák a vitaminokat. Az európai népek táplálkozásánál legfontosabb *C* vitamint németországi vizsgálatok szerint legnagyobb mértékben a gyümölcs- és főzelékfélék tartalmazzák, így a földieper, a ribizli, a narancs, citrom, egres, málna, a káposztafélék, a kalarábé, a kárfiol, a zöldborsó, spárga, hagyma, torma, vöröskáposzta, zöldbab, stb. Magyarországon csak két évvel ezelőtt, a Külkereskedelmi Hivatal kezdeményezésére és anyagi támogatásával indultak meg ilyen irányú kísérletek, amelyek máris azt igazolták, hogy több fontos, nagy tömegben termelt és kivitelre kerülő hazai gyümölcsünk *C* vitaminban igen gazdag; ugyanekkor némely külföldi országból származó gyümölcsfélék aránylag sokkal kevesebb *C* vitamint tartalmaznak.

Hogy hazánkban az ételmezés céljait szolgáló mezőgazdasági termények vitaminban gazdagabbak, mint a nyugati és az északi államok ugyanolyan terményei, az valószínűleg a napfény sugárzás hosszú és

egyenletesen eloszló tartamával és erejével, különösen az ultraibolyasugarak hatásával magyarázható.

E téren még folynak a tudományos vizsgálatok; eredményük valószínűleg igazolni fogja főzelék- és gyümölcsféléink viszonylagosan nagy vitamintartalmát és ezzel európai ételmezési jelentőségüket.

MINŐSÉGI ÉRTÉKJELZÉS (STANDARDIZÁLÁS ÉS MÁRKÁZÁS)

Ahhoz, hogy mezőgazdasági kiviteli cikkeink a fogyasztó külföld részéről állandó keresletnek örvendenek, nem elég, hogy azok tényleg rendelkezzenek természetadta minőségi értékekkel, hanem szükséges az is, hogy az illető áru állandóan azonos tulajdonságokkal, piacképes formában és az utánrendeléseknél is ugyanazon tulajdonságokkal felruházva kerüljön forgalomba. Az ezek biztosítására irányuló ténykedéseket „standardizálás” elnevezés alatt foglaljuk össze. A standard körülírva bizonyos meghatározott, állandó mintául szolgáló típust, szabványt jelent. A standardizálásnál a hangsúly a jó minőségen kívül inkább az áru több lényeges tulajdonságának egyöntetű jelenlétén, illetőleg azonosságán van. Lehet másodrendű áru is standardáru. Mindenesetre a standardizálási törekvések az áru minőségének megfelelő osztályozását akarják elősegíteni. A minőség mellett azonban az áru azonossága, egyöntetűsége is szerepet kap, különösen a mezőgazdasági cikkeknél, ahol különböző termelőktől, különböző vidékekről gyűjtött árucikkről van szó, amelyet az eladás előtt megfelelő osztályozás szerint egyöntetűvé kell tenni. Hogy ez milyen követelmények szerint történjék, azt elsősorban a piac igényei határozzák meg.

A standardizálás a minőségen és az azonosságon kívül azt is igyekszik elősegíteni, hogy az áru min-

dig kellő mennyiségben álljon a piac rendelkezésére. A mezőgazdaságban ez különösen nagy szerepet játszik; hazánkban, ahol a mezőgazdasági termelés régebben minden irányítás nélkül történt, igen nagy nehézségekbe ütközik ugyanazon minőségű és jellegű termékekből állandóan ugyanazt beszerezni. A termelők mindegyike a maga izlésének megfelelő fajtát és minőséget termeli és amikor ugyanannak a cikknek különböző, egymástól eltérő fajtái, jellegei, fajai, minőségei kerülnek piacra, a külföldi értékesítés szinte leküzdhetetlen akadályokba ütközik. Kiviteli törekvéseink legnagyobb akadálya, hogy ha valahol valamelyik mezőgazdasági cikkünket meg is tudjuk kedveltetni, be tudjuk vezetni, annak az árunak ugyanolyan minőségben, egyöntetűségben és nagyobb mennyiségben való utánpótlása sokszor teljesen lehetetlen.

A vevő azonban biztosítékot is akar, hogy az áru tényleg megfelel a kívánt minőségnek és az később ugyanolyan minőségben és elegendő mennyiségben kapható lesz a piacon. Az ipari termékeknél az előállító gyár neve, a már széles körben ismert elnevezés, védjegy biztosítékot nyújt arra, hogy az áru megfelelő lesz. A mezőgazdasági termékeknél azonban nincs és már az áru természeténél fogva nem is lehet ilyen egyéni, a termelőtől, vagy szállítótól származó igazolást tekintetbe venni. Hiszen a természet is beleszól abba, hogy az agrárcikkek minősége egyik, vagy másik évben hogyan alakul, viszont ezért sem a termelő neve, sem a forgalomba hozó üzeme nem lehet teljes mértékben biztosíték a szállított áru jóságára. Egy harmadik személy szükséges itt, aki magát az árut ellenőrzi, hogy az bizonyos követelményeknek megfelel-e; a kivitelre kerülő cikkeknel ez a harmadik csak az állam lehet, amelynek elsőrangú érdeke, hogy az ország kivitelre kerülő árucikkei megfelelő és állandó piacra találjanak. Az állam a maga szak-

intézményeivel, hatóságaival, rendelkezéseivel nemcsak igazolni bírja azt, hogy a kivitelre került áru minősége milyen, hanem a minőségi áru kivitelét elő is tudja mozdítani, viszont a meg nem felelő szállítmányok külföldre jutását meg is tudja akadályozni.

Ezenkívül a különféle hamisítások, a minőséget rontó mesterkedések ellen elsősorban a maga gazdasági érdekeit, jó hírnevét féltő és védő államnak kell védekeznie és biztosítékot nyújtania. Ezen az alapon született meg az állami „márkázás“. A márkázás bizonyos jelzésnek, jegynek az árura helyezését jelenti, tágabb értelemben a márka biztosítja azt a minőséget, amelyet a márkázással kapcsolatban az állami rendelkezések előírnak.

Magyarországon csak a világháború befejezését követő évtizedben történtek kezdeményezések a mezőgazdasági termékek márkázására, akkor, amikor a kivitel fokozottabb fejlesztése vált szükségessé. Az 1931. II. t.-c. az ú. n. márkázási törvény mint keret-törvény már biztosítja az állami márkázás lehetőségét. A márkázási törvény 7. §. második bekezdésében nyert különleges felhatalmazás alapján a tyúktojás kötelező súlyszerinti forgalombahozatalát szabályozó rendelet lépett életbe. Készen van, de még nem lépett hatályba a méz és a balatoni fogas márkázási rendelettervezete. 1936 nyarán jelent meg ugyancsak a márkázási törvény 7. §. második bekezdésében nyert rendkívüli felhatalmazás alapján a sárga- és őszi-barack minőségének ellenőrzésére és annak tanúsítása tárgyában kiadott rendelet. Ennek a rendeletnek értelmében a megfelelő minőségi fokot megütő áru ú. n. „zárószalaggal“ látható el. A zárószalagot az érdekeltek kérelmére állami közeg alkalmazza az áru burkolatára. Kiviteli kedvezményben csak a zárószalaggal ellátott gyümölcs részesül. A hatályba léptetendő márkázási rendelettervezetek alapján tör-

ténő márkázás egyelőre egyik cikknél sem lesz kötelező.

Állami márkázási rendszer áll fenn a vajnál, a sertézsírnál, a paprikánál, némely gyógynövénynél, bizonyos vetőmagvaknál. A fűszerpaprika, továbbá a lóhere- és lucernavetőmagvak forgalombahozatala általában — tehát a belföldi forgalomban is — előzetes minőségi ellenőrzéshez, illetőleg minősítéshez és ennek megfelelően ólomzároláshoz van kötve. Ebből eredően kötelező a minősítés, illetőleg az ólomzárolás kivitel esetében is. A kivitelre kerülő gyógynövény tisztasági és azonossági ellenőrzése kötelező. Újabban némely gyógynövénynél a minősítést is bevezették, de ez nem kötelező, azonban csak minősített áru kap kiviteli támogatást.

A liszt márkázásánál is a nem kötelező rendszer van bevezetve. A Gabona- és Lisztkísérleti Állomás és erre felhatalmazott más állami szakintézetek elvállalhatják a készlet minőségének tanusítójegy alkalmazásával igazolását, ha az áru bizonyos minőségi határt ér el, vagy valamely előre bejelentett típusnak minőség tekintetében megfelel. Ilyen márkázás áll fenn a tokaji bornál, a paradicsomkonzervnél is.

A márkázási rendszert kiegészíti a kivitelre kerülő küldemények minőségi ellenőrzése. A határállomásokon ellenőrzik a búzaszállítmányok, az Olaszországba menő burgonyaküldemények minőségét. Az Ausztriába menő hízott marhát és mangalicasertést a tenyésztőnél vizsgálják felül. Előzetes minőségi ellenőrzés alatt állanak a gyümölcs-, bor-, baromfi-, tojás- és toll-, nád-, burgonya- és zöldségszállítmányok is.

Az állami márkázást részben az egyes mezőgazdasági kísérletügyi állomások végzik, részben a M. kir. Külkereskedelmi Hivatal. A minőségi ellenőrzést a földművelésügyi minisztérium fennhatósága

alatt álló Növényvédelmi Szakszolgálat és a Külkereskedelmi Hivatal megfelelő szakközegei útján hajtja végre.

Az állami márkázás és minőségi ellenőrzés egyik jelentős tényezője annak, hogy a természettől fogva kiváló terményeink minőségét a külföld megismerje és annak állandó fogyasztása esetén soha ne érje meglepetés; a szállított magyar áru mindig ugyanolyan minőségű, csomagolású és fajtájú legyen, mint amilyent a vevő már egyszer megkedvelt.

KIVITELI PROPAGANDA

Mezőgazdasági termékeink külföldi propagandája igen nehéz, kockázatos és igen nagy felelősséggel járó munka. Széleskörű előismeretekre, a terep előzetes tanulmányozására, az áruismeret, a piac-kutatás, a statisztika, az illető ország közgazdasági, fogyasztói viszonyainak sokirányú ismeretére van szükség. Magát a tulajdonképpeni propagandát meg kell előznie rendszeres és alapos piackutatásnak, amely a statisztika, az árak nyilvántartása, az illető külföldi piac igényeinek, felvevőképességének figyelemmel kísérése útján igyekszik rámutatni azokra a fogyasztó rétegekre és országokra, amelyek a megadott külkereskedelmi lehetőségek, szerződések, államközi megállapodások keretein belül, esetleg bizonyos időben, bizonyos árucikkekre felvevőképések lehetnek. A külkereskedelmi hírszolgálat azután ezt a munkát kiegészíti azzal, hogy a sajtó, a telefon, a rádió stb. útján közvetíti ezekről a megfigyelés alatt álló piacokról az eladót érdeklő híreket. A tulajdonképpeni propaganda csak ezután a felderítő és előkészítő munka után léphet előtérbe és veheti igénybe a propagandaeszközök legkülönbözőbb formáit.

A propaganda nemcsak ismert és eddig is szükségletet képező árucikk fogyasztására fejthet ki hatást. Vannak mezőgazdasági termékeink, amelyeket külföldön sok helyen nem ismernek. Ebben az esetben új fogyasztási cikknek a megismertetését, új

szükségletnek a felébresztését kell elősegítenünk propagandánkkal. Több nyugati fogyasztópiacunkon például még ma is ismeretlen élvezeti cikk a görög- és sárgadinnye, az őszibarack, a fűszerpaprika stb. Ezeknek megkedveltetése természetesen egészen más-
képpen történik, mint egy már ismert cikk reklámozása. Ilyen különleges propagandára legjobb példa volt nálunk a banánnak bevezetése. Ezt a gyümölcsöt azelőtt nem igen ismertük s mégis a banán egyik évről a másikra közkedvelt tömegfogyasztási cikk lett. Emlékezetünkben vannak még a banánfogyasztás propagálásának hatásos eszközei: „Együnk nyugatindiai banánt!” felírású hatalmas plakátok, a banán vitamintartalmára vonatkozó ujságközlemények, nyomtatványok, amelyekkel az egész országot elárasztották. A magyar közönség ennek a reklámhadjáratnak a nyomán ismerte meg a vitaminok jelentőségét. Előttünk van tehát egy igen jellegzetes példa; így elképzelhető, hogy külföldi piacainkon eddig ismeretlen gyümölcsféléseinknek is csinálhatunk a fogyasztóközönség körében eredményes propagandát.

A propaganda és reklámeszközök éppen olyan számosak és ezerarcuak, mint maga a mai modern, lüktető és rohanó élet. Míg régente szerény homályos kirakatokban húzódtak meg az árucikkek, nagytáskájú utazók kopogtattak be néha a viszonteladókhoz és apróbetűs hirdetések szerénykedtek az ujságok utolsó oldalán, addig ma már színes és mozgó fényreklámok cikkáznak a nagyvárosok uccái felett, repülőgépek fénybetűket írnak az égre és pazar kiállítású, színes nyomtatványok tömegével árasztják el a vékony erszényű kispolgár póstáját is. Amint a tudomány és technika valami újítást vagy találmányt hoz napvilágra, arra azonnal ráteszi kezét a vállalkozás és a propagandaszakemberek egész légioja állítja be azt céljai szolgálatára,

Nekünk külföldön elsősorban a magyar népművészet által nyújtott formák, színek és dekorációk pompás gazdagságát kell felhasználnunk arra, hogy mezőgazdasági termékeink propagandaeszközeit ebbe a ruhába öltöztessük. A külföld szereti a különlegest, az eredetit és mindig megáll, ha a mindennapítól eltérőt lát. A tapasztalat azt bizonyítja, hogy Magyarország külföldi megjelenésében mindig feltűnést keltett, ha ruhája magán viselte azokat a díszeket, színeket és formákat, amelyek a magyar nép ősi művészetében kiapadhatatlanul rendelkezésünkre állanak.

A külföldre kerülő propagandanyomtatványoknál ma még sajnos nálunk a takarékoság szempontjai vezetnek nagyon sok esetben. A magyar üzletember azt hiszi, hogy teljesen elegendő, ha magyar nyelven megszerkesztett szövegét a különböző nyelvekre lefordíttatja és azokat az illető országokba szétküldi. Pedig mindenki előtt, aki csak valaha külföldön megfordult, nyilvánvaló, hogy minden népnek megvan a maga sajátos lelkivilága. Milyen különbség van pl. az olasz és angol nép érzelmvilága és értelemvilága között! És mégis sokszor ugyanaz a szöveg jut Rómába és Londonba egyaránt. Az olaszoknak lehet lelkes, színes jelzőkkel, a szubjektív meggyőződés hangján írni, az angol azonban az ilyen hangú szöveget megmosolyogja és félredobja. Az angolokhoz csak objektív adatokkal és számokkal, hűvös, tartózkodó hangnemben közeledhetünk. Azonkívül nagyon fontos a teljesen pontos és helyes szöveg. Ezen a téren követjük el a legtöbb hibát, de valljuk be, ez is a legnehezebb dolgok egyike.

Jóleső büszkeséggel kell azonban megállapítanunk, hogy külföldi mezőgazdasági exportpropagandánk az utóbbi időben több téren példaszerűt és elismerésre méltót termelt.

Nemcsak az írott szó, nyomtatványok, plakátok és egyéb ábrázolások útján segíthetjük elő agrár-cikkeink külföldi útjait, hanem az előszó, előadások, tárgyalások útján is. Itt természetesen elsősorban azok a személyek jönnek számításba, akik mint a magyar külkereskedelmi érdekek külföldi képviselői erre a munkára hivatottak. Külképviseleti hatóságaink, konzulátusaink, a Külkereskedelmi Hivatal kirendeltségei, az egész világot behálózó levelezői kara áll ebben a tekintetben az ország rendelkezésére. Nekik a feladatuk, hogy különböző érdekelt-ségek, importőrök, kereskedők egyesületeiben, beszerző szövetkezetek taggyűlésein stb. a hazáról küldött propagandaanyagot szétosszák, különböző propagandaeszközök igénybevételével (film, vetített képek, az áruk természetben való bemutatása) ismertessék kiviteli cikkeink termelési viszonyait, minőségi előnyeit, jelentőségét és felhasználhatóságát.

A propagandaeszközök sorába tartoznak a kiállítások és árumintavásárok is. Kétféle céljuk lehet: vagy közvetlenül üzleti összeköttetéseket segítenek elő és hoznak létre, vagy pedig az eladó a fogyasztó közönség körében ismertté akarja tenni cégét és áruját. A kiállításoknak nagy szerepük lehet, de csak abban az esetben, ha úgy a kiállító, mint a közönség összehozása kellő alapossággal, célszerűen és tervszerűen történik. Kiviteli lehetőségünk felkutatása szempontjából eredményesebb a külföldi vásárokon való részvételnek az a módja, midőn valamelyik ország egységes csoportban jelenik meg. Ezek előkészítése, megrendezése és lebonyolítása igen nagy körültekintést és ügyességet igényel. Számítani kell arra, hogy különösen a nemzetközi relációkban jelentős gócpontok árumintavásárain a környező agrárállamok versenyével is meg kell küzdenünk, amelyek, mint győztes, megerősödött államok, az ilyen

reprezentatív jellegű akcióknál semmiféle pénz-áldozattól nem riadnak vissza. Ezért ezeken csakis akkor szabad exporttermékeinkkel résztvennünk, ha azok bírják a versenyt a többi ország anyagával.

A belföldi kiállítások és vásárok exportcélokat szolgálnak akkor, ha nagyszámú külföldi látogatását biztosítják. Két ilyen irányú megnyilatkozásunkat, a tavaszi Országos Mezőgazdasági Kiállítást és a májusi Budapesti Nemzetközi Vásárt ebben az irányban erőteljesen kellene továbbfejleszteni. Nyugati piacaink további bekapcsolása mellett különösen kivitelünk balkáni kiterjesztése érdekében a tőlünk délre és keletre fekvő, kisebb kultúrájú államok érdekelt vállalatainak és üzletembereinek látogatását kell szorgalmazni. A tavaszi Országos Mezőgazdasági Kiállítás volna hivatva arra, hogy a primitívebb agrárkultúrájú országok ez alkalommal lássák el magukat elsőrendű tenyészanyaggal, mezőgazdasági gépekkel stb.

Nemcsak az ismeretterjesztésnek, hanem a külföldi exportpropagandának is újszerű formája a vonaton, autókon, vagy hajón elhelyezett vándorkiállítás. Franciaországban már régóta fut a vasutvonalakon egy ilyen mezőgazdasági ismereteket terjesztő vonat, amelyeknek kocsijában egy kiállítás teljes anyagát szemléletesen és ügyesen rendezték el. A vonat egy pár napig áll az egyes állomásokon, ahol az utasok és a környék lakossága megtekintheti. Olaszországban teherautókra szerelt vándorkiállítások járnak már évek óta az országutakon. Ezeknek a kiállítási vonatoknak gátat szab az a körülmény, hogy kötve vannak a vasutvonalhoz és az utak mellett lakó helységek lakóihoz és ott, ahol a vasutvonalak csak gyéren futják be az országot, hatásuk is csak korlátozott lehet. Újabban a tengeri forgalomban szerepet játszó országok exportpiacaik kikötői között kiállítási hajókat járatnak.

A propagandaeszközök sorában az utolsó években mind fokozottabb mértékben nyomul előre a film. A film — mint propagandaeszköz —, a kép, a mozgás — és ha a film hangos —, az élőszó hatását egyesíti és ha ehhez művészi rendezés, ötletes technika járul, akkor a propagandaeszközök sorában az első helyet foglalja el. A propagandának a film terén határtalan lehetőségei nyílnak. A filmpropagandát a legtöbben úgy képzelik el, hogy nagy mozgóképszínházakban a műsor előtt egészen rövid reklámfilm pereg le. Németországban és különösen Amerikában a filmpropagandának sokkal szélesebbkörű alkalmazása fejlődött ki. A normális nagyságú, gyulékony filmnek az a nagy hátránya, hogy a vetítés csak a nézőtértől tűzmentesen elzárt kamarából történhetik. Ez a tény a filmpropagandát az állandó mozgófényképszínházakra korlátozza. Az ú. n. éghetetlen keskenyfilmen készült felvételek kiválóan alkalmasak a filmnek, mint propagandaeszköznek a felhasználására. Üzleti reklámra, ismeretterjesztésre, különösen Amerikában kizárólag ezt a filmanyagot használják. Az amerikai üzletember üzletszerző útjaira kis kofferben magával viszi filmvetítő készülékét és üzletben, irodában, nagyobb társaságban minden nagyobb előkészület nélkül levetítheti azt a filmet, amely vállalatának telepét, üzleti életét, berendezését, a gyártás módjait, a készült cikk felhasználhatóságát stb. bemutatja.

Minden propagandatevékenység a mai gazdasági nehézségek között korlátok közé van szorítva. Az egész világon, különösen fogyasztópiacainkon a bevitelt korlátozó rendelkezések, a kontingensek, a vámok, állategészségügyi intézkedések egész sora gátolja az egészséges külkereskedelmi forgalmat. Ma, mikor száz és száz kínai fal húzódik keresztül-kasul egész Európán, az exportáru elsőrangú minősége, a propagandaeszközök ereje csak nehezen tud átver-

gődni ezeken a falakon. Vigasztaló a rosszban is az a tudat, hogy ezek a falak nemcsak Magyarország, hanem az összes termelő országok előtt elzárják a normális forgalmat. Ezeken a korlátokon tehát, a külpolitikai szempontokat kikapcsolva, mégis az fog legelőször keresztüljutni, akinek a piac szempontjából a legmegfelelőbb áruja van és ennek az árunak megismerése, elterjesztése érdekében a legügyesebb propagandát csinálja. Ahogy a jó kereskedőnek nem szabad reklámtevékenységét feladnia rossz üzletmenet idején, hanem éppen akkor kell a legerélyesebb hadjáratot indítania a fogyasztók megszerzésére, éppen úgy Magyarországnak is a mai nehéz időkben nyílt, nagyszabású propagandával kell az elzárt ajtókat kinyitnia és a magyar mezőgazdaság termékeinek elismerést szereznie.

A FONTOSABB KIVITELI CIKKEK

Búza

Búzatermelésre a Kárpátok övezte Dunamedence általában kiválóan alkalmas. A nyári hosszantartó és erős szárazság már korán kasza alá érleli a búzát. A magyar búza mindig elismert és keresett cikk volt a világpiacon, nemcsak őrlési és süthetőségi értéke, hanem a belőle készült sütemény ízessége miatt is. Az íz, illat és zamat olyan értékei a magyar lisztből készült süteményeknek és kenyérnek, amilyent másféle lisztből nem tud a világ legjobb malma és pékje sem elővarázsolni. Németország egyik legnagyobb malomszakértője, néhai Kettenbach Frigyes a „Höhere und besonders Müllerei“ című könyvében írja, hogy a magyar lisztek kiválóságának nemcsak a magas fokon álló magyar malomipar és a világhírű magyar „magasőrlés“ az oka, hanem elsősorban az a kiváló búzaminőség, amely a magyar molnárok rendelkezésére áll. A magyar búzából ugyanis sokkal könnyebben nyerhető a töretésnél sok és jó dara, mint a más országok búzáiból. A magyar búza daráját és darcáját könnyen lehet osztályozni, mert gömbölyű és lisztmentes és így könnyen tisztítható, feloldható és kiőrölhető. A magyar liszt, bár annak leosztálása finomabb bevonatokon történik, mégis megtartja éles fogósságát; száraz, tiszta, tüzes sárgásfehér színű és főleg a sütésnél tapasztalt kiadóssága feltűnő.

A magyar példa nyomán a külföldi malmok is meghonosították a műőrlést és ha jobb anyaghoz jutnak, jobb lisztet is tudnak őrölni, mint azelőtt a síma őrlésnél.

A XIX. század utolsó évtizedeiben jelenik meg Európa nagy gabonapiacain az amerikai búza, amely a mi Alföldünkéhez hasonló éghajlat alatt terem és így minőségében eléri a magyar búzát. Megindul később Magyarországon a búzanemesítés munkája, amely eleinte bőtermőségre való törekvés mellett a jó minőséget sem hanyagolja el. Jött azonban a világháború, amikor is hazánkknak nemcsak önmagát és a Monarchia hadseregét, hanem a központi hatalmakat is élelmeznie kellett. Ekkor lépett előtérbe az elsősorban és kizárólagosan a nagytermésre való törekvés szempontja. Így egyes vidékeken elszaporodtak olyan búzaféleségek is, amelyek a bőtermőség mellett nem mutattak kiváló minőséget.

Míg nálunk a háború alatt a hadsereg élelmezése háttérbe szorította a minőségre való törekvés szempontjait, addig az amerikai, de különösen a kanadai búzanemesítés kiváló minőségű búzákat hozott létre és elárasztotta velük régi piacainkat. Nyugateurópa a régi magyar búza helyett azzal egyminőségű, de egyöntetűbb búzát kapott és így a magyar búza lassankint háttérbe szorult.

Elég későn ébredtünk arra a tudatra, hogy búzánk külföldi értékesítésénél az amerikai búza versenye milyen jelentős károkat okoz. Közvetlenül a világháború után még nem volt annyira érezhető ez a verseny, a bekövetkezett gazdasági válság azután egyszerre robbantotta ki az amerikai búza fölényét a nyugateurópai gabonapiacokon. A körülmények hatása alatt a földművelésügyi miniszter 1928-ban életre hívta a M. kir. Gabona- és Lisztkisérleti Állomást, amelynek az lett a feladata, hogy a magyar búza-termelésnek helyes irányt adjon és a búzaminősége-

ket vizsgálja és ellenőrizzé. Az Állomás élére Hankóczy Jenő, ez a világhírű tudós szakemberünk került, akinek nevéhez fűződik a legújabb és az egész világon elterjedt búza- és lisztvizsgálati módszerek egész sora; az ő általa szerkesztett ú. n. Farinograph ma már minden tudományos laboratóriumban, minden malomban általánosan használt.

A Magyar Gabona- és Lisztkisérleti Állomás már rövid fennállása óta is nagyarányú munkát végzett. Kutatásai és vizsgálatai azt igazolják, hogy a nemesített magyar búzák között több fajta van, amely bőtermősége mellett olyan elsőrangú minőséggel rendelkezik, hogy nemcsak a régi tiszavidéki búzát mulja felül, hanem belső értékben eléri a legjobb kanadai búzákat is.

A magyar búza kérdésénél figyelembe kell venni, hogy azelőtt elsősorban a lisztkivitt tartottuk fontosnak. Most is arra törekednénk, ha lehetne, hogy hatalmasan kifejlődött malomiparunknak munkát biztosítsunk. Ma azonban a búzát vásárló államoknak is jelentős malomiparuk van és a lisztbehozatal ellen érélyes és hatásos tilalmi eszközökkel védekeznek, nem beszélve arról, hogy mezőgazdasági termelésüket ezek az államok a természeti viszonyok mostohasága ellenére is minden eszközzel fejleszteni, termésterületüket éppen a kenyérmagnál növelni igyekeznek. Ezzel szemben áll az a letagadhatatlan tény, hogy ott, ahol a talaj minősége, az éghajlat, a csapadékviszonyok nem kedveznek a búzatermelésnek, ott minőségbúzákat termelni teljes lehetetlenség. Emelheti egy ország búzával bevetett területét, mennyiségileg el is érhet bizonyos fokot, de minőségileg mindig rászorul saját örleményei értékének, süthetőségének fokozására; ez esetben a minőségileg kiváló importbúzákra, mint javítószerre lesz ezeknek az államoknak szükségük. Magyarország búzatermelését tehát úgy kell irányítani, hogy a minőségbúzákat elsza-

porítása után azok egyöntetű keverékeit tudjuk kivinni azzal a kifejezett céllal, hogy azt a gyengébb búzákkal rendelkező országok saját búzájuk őrlésénél javítószerül használhassák. A mi búzáinkból őrlött liszt külföldi lisztekkel keverve nemcsak azok süthetőségét fokozza, hanem biztosítja azok részére azt az ízt, illatot, zamatot, amelyet még az amerikai malomok sem tudnak semmiféle tudományos laboratóriumi eszköz segítségével legfinomabb lisztjükbe belevárázsolni.

A magyar földművelésügyi kormány a búzatermelés minőségi javítása érdekében a Gabona- és Liszt-kísérleti Állomás bekapcsolásával hat évvel ezelőtt céltudatos mozgalmat indított a legalkalmasabb fajták elterjesztésére. Hosszas kísérletek után négy búzafajtát találtak bőtermőség és minőség szempontjából a továbbtermesztésre alkalmasnak: a Bánkúti 1201-est, az 1014-est, a Székács 1055-öst és 1242-est. A Bánkúti búzákat a magyar növénynevelés egyik kiváló úttörője, Baross László nemesítette ki ezelőtt húsz évvel Kanadából behozott Marquis-búzából, amelyet különböző magyar búzákkal keresztezett. Ezek a keresztezések ma már az egész ország területén sikerrel termelhetők, koránérők, rozsdállóak. Ezeknek a kiválasztott és továbbszaporításra alkalmasnak minősített búzáknak elszaporítása az utóbbi években már annyira előrehaladt, hogy kivitelre kerülő búzafeleslegünk nagyrésze máris ezekből a búzákból áll. Hogy mit jelent a külföld részére ma a minőségi magyar búzatermelés megjavítása, bizonyítja az, hogy az elszaporításra alkalmasnak ítélt búzáknak minőségi tulajdonságai nem maradnak a kanadai Manitoba I. mögött. Amikor tehát kivitelre kerülő búzaszállítmányaink ezekből a minőségekből állanak, akkor a Manitobával teljesen versenyképes árut tudunk a külföldi piacokra szállítani.

Hogy külföldre csakis elsőrangú búzákat kerüljenek ki, ehhez nem elég a belső szaporító munka, hanem a kivitelre kerülő szállítmányokat megfelelő módon ellenőrizni is kell. Enélkül a szállító kénye-kedvére van bízva, vajjon a kiszállított búzatételek milyen minőségűek és megtörténhet, hogy a minőség elleni kifogások esetleg kétségesse teszik a magyar búzának nagy nehézségek árán újból kivívott jó hírnevét. Ennek a megakadályozására az elmúlt évben a M. kir. Külkereskedelmi Hivatal állandó búzakiviteli ellenőrzést vezetett be, amely a kivitelre kerülő búzaszállítmányokat a határon való kilépésnél szigorúan ellenőrzi, azokból mintát vesz és a meg nem felelő küldeményeket visszatartja. A minták belső vizsgálatát a Gabona- és Lisztkisérleti Állomás végzi.

A túljó minőségű, sok és igen erős sikért tartalmazó liszt inkább javítószerűen használatos és sütési célra legjobban úgy használható, ha hozzá gyengébb minőségű lisztet kevernek. A túlerős lisztből ugyanis a sütés alkalmával nagy súlyú és nagy térfogatú, továbbá igen jó külsejű (magas, domború, jó likacsosságú) kenyeret kapunk, de a tapasztalat szerint az ilyen sütemény héja üveges és így az étkezésnél az inyt sérti, belseje kissé gummiszerű, nehezebben rágható és emészthető. A sütés céljaira legalkalmasabbak az olyan lisztek, amelyek magukban (minden keverés és kezelés nélkül) használhatók, és amelyekből jó alakú, nagy térfogatú, laza szerkezetű, vékony, nem üveges héjú, illatos, zamatos sütemény készül. A legfontosabb körülmény az, hogy a sütőiparnak mindig azonos belső tulajdonságú lisztek álljanak rendelkezésre, mert csak így tudja munkamenetét állandósítani, magát a keverési kísérletektől és próbasütésektől mentesíteni és vevőkörét állandó süteményforma és minőség biztosításával kielégíteni. A m. kir. földművelésügyi kormány 1934 szeptember

1-től kezdődően bevezette a kivitelre kerülő magyar lisztek márkázását, ami lehetővé teszi, hogy a külföldi vevő az igényeinek megfelelő lisztet állami minőségvizsgálati bizonylattal biztosítottan és mindig változatlan belső minőségi értékkel szerezheti be.

Sörárpa és maláta

Hazánkban a sörárpát a múlt század utolsó felében kezdték jelentősebb mértékben termelni; akkor, amikor iparunkban a sörgyártás nagyobb méreteket öltött. A sörárpát főképpen az északnyugati részeken, a Hatvan—Miskolc-i vonaltól északra elterülő dombvidéken termelik. Az itt termelt sörárpa kereskedelmi neve „Nordbahngerste“.

Sörgyáraink nemcsak a saját részükre, hanem a külföld részére is állítanak elő sörárpából elsőrangú malátát. Erre a célra igen alkalmasnak bizonyultak a kőbányai mészkőtalajba vájt malátapincék, amelyeknek természetes hőfoka a sörárpa csirázását, illetve a maláta készítését nagyban elősegíti. A magyar malátát különösen a tengerentúli államok keresik, így az Egyesült Államok, Argentina, Uruguay, az európai államok közül pedig főképpen Olaszország, Svájc, Hollandia, Belgium és Franciaország. A magyar maláta egyike legfejlődőképesebb exportcikkeinknek, amit igazol, hogy míg 1926-ban csak 24.000 q-t vittünk ki, addig 1936-ban ez a mennyiség már közel 340.000 q-ra szökött.

Mind a sörárpa termelése mind a maláta előállítására vonatkozó tudományos vizsgálatokkal beható módon a M. kir. Erjedéstani Állomás foglalkozik; ezek a vizsgálatok elsősorban kiviteli érdekeinket szolgálják. Ezek szerint nemcsak az ú. n. sörárpavidékeken, hanem Magyarországon általában eredménnyel lehet sörárpát termelni.

Magvak

Legértékesebb minőségi cikkeink közé tartoznak mezőgazdasági magvaink, bár a magyar közönség előtt magfélesegeinknek az egész világon híres minősége kevésbé ismeretes. A külföldi magtermesztés és magkereskedelem előtt azonban a magyar vetőmag ma már fogalom és mindenütt kifejezetten megkülönböztetett közkedveltségnek örvend.

A magyar vetőmag magas használati értéke elsősorban Magyarország kedvező földrajzi fekvésére, illetve a mag beérési időpontjának időjárásbeli körülményeire vezethető vissza. Magyarország klimatikus viszonyai mellett a vetőmagvak fagyállósága igen nagy. Az ősszel elvetett mag télen 20—25 C fok hidegnek is ki van téve, a magérlelés időszakában a hőmérséklet a plusz 35 fokot is eléri. A tavasszal elvetett mag zsenge hajtásának váratlanul jövő éjjeli fagyokkal is meg kell küzdenie. Természetes tehát, hogy az itt termelt növényfélesegeknek hozzá kellett idomulniuk a kemény hideghez és a nagy meleghez. A nyári szárazabb időjárás a magvak érési időszakában nagy előnyt jelent; a csapadékos nedves idő ugyanis a magvakban bizonyos erjedési folyamatot indít meg, mely után a leggondosabb kezelés mellett is hátrányosan befolyásolja a csiraképességet.

Ezek következtében a hazánkban termelt vetőmagvak igen magas csiraképességűek és ez biztosítja azután a Magyarországból kiviteltre kerülő vetőmagvaknak magasabb használati értékét. Míg a here-magvaknál és hüvelyeseknél (bab, borsó, lencse, bükköny) a magyar vetőmag majdnem kivétel nélkül 90%-on felüli csiraképességgel bír, sőt gyakran a 99%-ot is eléri, addig a nyugateurópai ködösebb éghajlatú országok csirázási átlageredménye kisebb. A magyar vetőmagkereskedők tényleg magasabb használati értékért szavatolnak, mint az ugyanazon

cikkekben más országokból beérkező ajánlatok; következésképpen nagyobb árat is kaphatnak érte.

Az Amerikai Egyesült Államok, Anglia, Németország, Franciaország, Svájc, Olaszország, Dánia és Svédország a magyar mag minőségi tulajdonságait teljes mértékben értékelik és vetőmag-szükségleteiket csak akkor fedezik más országokból, ha az általuk keresett magfélelések nálunk nem kaphatók.

A kedvezőbb éghajlat, valamint a csekélyebb termelési költségek és az olcsóbb munkaerő következtében az előbb felsorolt országok nagyrésze Magyarországon úgynevezett termesztési szerződés útján szaporíttatja saját nemesített vetőmagvait; ezen a réven nemcsak mennyiségileg, hanem minőségileg is magasabb használati értékű magterméshez jutnak, mintha a szaporítást saját országaikban végeztetnék. Ma már Magyarországon kb. 20—30 ezer holdra becsülhető területen történik termesztési szerződéses alapon a külföldi magkereskedők és magtermelő vállalatok anyamagvainak szaporítása, különösen bab- és borsófajtákban, főzelék- és virágmagvakban.

Magyarország egyik legfontosabb és legnagyobb értékű vetőmagja a *lucernamag*, amelyről minden részrehajlás nélkül megállapítható, hogy használati érték tekintetében az egész világon az elsők között áll.

A magyar lucernamag a M. kir. Állami Vetőmagvizsgáló Állomás által tételenként vizsgálva és ólomzároltan kerül kivitelre. Ilyen ólomzárakat csak az a lucernamag kaphat, amelynél az Állomás által eszközölt vizsgálat állapítja meg, hogy az tiszta, keverékmentes, magyar származású, teljesen aranka-mentes, legalább 96% tisztaságú és 90% csiraképességű.

A magyar lucernamag gazdasági értékét különösen az emeli, hogy ellenállóképessége az időjárás viszontagságaival szemben a legmesszebbmenő igényt

is kielégíti. Fagyálló képessége igen magas és mélyre-nyúló gyökérzete révén megtalálja a szükséges nedvességet és táplálékot a legnagyobb hőségben is. A kiváló csirázóképesség különösen azokban az országokban fontos, amelyekben a lucernát kötött talajba vetik.

Nagy általánosságban 300 vagónra tehető nálunk rendes körülmények között a lucernamagtermés, amiből 80—100 vagón belföldi szükséglet, míg a többi kivitelre kerül és állandóan jó árakon talál elhelyezésre.

A *lóheremag* szintén a legkiválóbb tulajdonságokkal rendelkezik hazánk éghajlati viszonyai következtében. A legmodernebb magtisztító berendezések útján ezt a magot is teljesen gyom- és aranka-mentes állapotban szállítjuk külföldre.

A lucernamagot legnagyobb részben Németországba és az északeurópai államokba viszik ki; ezek az országok a magyar mag fagyállóságát igen megbecsülik. A magyar *lóheremagot* Németország, Ausztria, Csehszlovákia és az Amerikai Egyesült Államok vásárolják.

A magyar *biborheremag* majdnem minden évben elsőnek kerül a piacra. 1936-ban 77.500 q *biborheremagot* szállítottunk külföldre; színben, minőségben és különösen használati érték tekintetében felülmúlja a világpiacon legjobban elterjedt és legnagyobb mennyiségben termesztett francia *biborheremagot*. Csiraképességét illetőleg a francia *biborheremagot* állandóan 10%-kal múlja felül. A magyar *biborheremagot* újabban az Északamerikai Egyesült Államok vásárolják, amit az a tény bizonyít, hogy míg 1925-ben az Egyesült Államok *biborheremag*-behozatalában Magyarországnak csak 7%-os részesedése volt és abban Angliával, Németországgal, Franciaországgal és Lengyelországgal osztozott, addig 1933—34-ben a versenytársak közül csupán Francia-

ország és Lengyelország maradt meg, de ezek is elenyésző csekély mennyiséget szállítván, a két utolsó esztendőben az Egyesült Államok biborheremag bevitelében Magyarország 98—99%-os arányban részesedett.

A magyar származású *baltacimmag* minősége is a legkiválóbbak közé tartozik Európában. A legmodernebbül felszerelt magtisztító telepeinkről a baltacimmagot hántolt állapotban viszik ki, miután hántolva a 99%-os tisztaságot könnyen el lehet érni. A hántolással biztosítani lehet továbbá a mag pimpinellamentességét. Hántolatlanul ugyanis a baltacimmaghoz könnyen keveredhetik a hozzá teljesen hasonló pimpinella magja.

A magyar *hüvelyesmagvak* használati értéke az európai származékokat állandóan legalább 8—10%-kal múlja felül, a csiraképesség is 10—15%-kal kedvezőbb a legtöbb külföldi állam termesztésével szemben. Ez indítja arra Európa legnagyobb magkereskedő és magtermelő cégeit, hogy saját nemesített anyamagvaikat bértermesztés formájában Magyarországon szaporítsák.

A hüvelyesekkel bevetett terület évről-évre emelkedik Magyarországon, az ezekkel bevetett szántóföldi terület sohasem volt olyan nagy, mint 1934-ben. Az emelkedés 1926-tól kezdve fokozatos és rohamos, 1926-ban ez a terület még 28.000 hold, 1934-ben pedig már 83.574 holdon termeltek hazánkban hüvelyes magvakat.

A magyar *babfajták* elismert tulajdonsága az, hogy vékony héjuk miatt főzésnél gyorsan és egyszerűen puhulnak. A legtöbb európai állam, sőt az Északamerikai Egyesült Államok is szívesen keresik a magyar babot. Kivitelünk értéke az utolsó tíz évben 1 millió és 13 millió pengő között ingadozott, de 1 millió alá sohasem esett.

Régente a magyar *borsó* ellen zsizsikessége miatt

állandó panaszok voltak. Ma a borsófajtákat a legtöbb gazdaságban közvetlen csépléskor zsizsiktele-nítik. A sárga viktória-borsót és a zöld express-borsót termelik nálunk kiviteli célokra; ezeket a külföldi hántoló malmok szívesen dolgozzák fel, mert könnyen hántolható, kiválóan aromás és a legjobban puhuló szárazfőzeléket adják. Borsókivitelünk értéke is állandóan 1 millió pengő felett volt az utóbbi évek-ben. Világpiaci helyzete további fejlődést tesz lehe-tővé; 1934-ben hazánkban a borsóval bevetett terület 30%-kal volt nagyobb az előző évinél.

A bükkönyök közül a tavaszi bükköny, a szösös-bükköny és a pannonbükköny minőségi export-cikkeink. A tavaszi bükkönt a külföldi azért vásárolja nálunk, mert az teljesen fajtiszta minőség-ben kerül piacra, míg ebben a cikkben versenytárs-ként szereplő déleurópai agrárállamok különböző vadbükkönyök elterjedése következtében vagy ke-verékes, vagy elfajzott árut tudnak piacra vinni. Bükkönykivitelünk-nél Németország mellett az Amerikai Egyesült Államok játssza a főszerepet, itt ugyanis a szösösbükkönt és a pannonbükkönt a gyapotvetés előtt zöldtrágyázás céljából vetik elő-veteményképpen és ennek magját állandóan fokozódó mennyiségben Magyarországról szerzik be.

Az étkezési és olajosmagvak csoportjából említésre méltó a magyar kék mák, amelyből legtöbbet, 36.000 q-t, 1933-ban szállítottunk külföldre, Német-országba, az Amerikai Egyesült Államokba, Ausztriába, Hollandiába, Csehszlovákiába. Különös előnye a francia zárttokú kék mákból kinemesített magyar máknak, hogy íze minden olajos mellékíztől mentes, nagyszerű illatú, édes és kellemes.

A többi olajosmag közül kivitelünk van repcemagban, olaj-lenmagban, napraforgómagban, kendermagban, mustármagban, korianderben és gomborkában. Ezek közül a legjobb termésű 1930-as

évben 75.000 q repcemagot és 67.000 q lenmagot exportáltunk. Napraforgómagban és tökmagban kivitelünk állandó, mert a magyar napraforgómag olajütésre igen alkalmas. A magyar fehér napraforgómag ezenkívül fajtisztasága miatt a legjobb madár-eledel. A napraforgómagot legnagyobb mennyiségben Németországba, Csehszlovákiába és az Amerikai Egyesült Államokba szállítjuk.

Gyümölcs

Azok az éghajlati és talajviszonyok, amelyek más helyen kifejtett okoknál fogva a Kárpátok medencéjét a minőségi termékek előállítására olyan alkalmassá teszik, különösen a gyümölcsfélék termesztésénél lépnek erőteljesen előtérbe. Itt elsősorban a napfény sugárzás az, amely a gyümölcsök belső értékére nézve döntőjelentőségű. Hazánkban a nyári hosszas napfény sugárzás a gyümölcsök cukortartalmára, valamint vitamintartalmára igen nagy befolyással van. A M. kir. Erjedéstani Állomás által szolgáltatott adatok szerint cukortartalomban a magyar gyümölcs a hivatalos amerikai adatokkal való összehasonlítás alapján jelentősen felülmulja a híres kaliforniai gyümölcsöt.

Az általános részben bőven foglalkoztunk a vitaminoknak az emberi táplálkozásban fontos szerepével. A napfény sugárzásának, különösen az ultraviolet sugaraknak hatására fokozottabb mértékben termelődnek ki a gyümölcsökben a különféle vitaminok, és természetesen, ha a gyümölcs hosszabb ideig és a szokottnál erőteljesebb mértékben van kitéve a napfény besugárzásának, akkor az annak hatására képződő vitaminok is nagy mértékben és erőteljesebben képződnek. Ez a magyarázata annak, hogy a magyar gyümölcs vitamintartalma az ebben az irányban eszközölt vitaminvizsgálatok szerint nagyobb a külföldi hasonló gyümölcsfajtáknál. Egyik fiatal ké-

mikusunk, Becker Jenő, Amerikából visszatérve a Földmívelésügyi Minisztérium és a Külkereskedelmi Hivatal anyagi támogatása mellett összehasonlító vizsgálatokat végzett a magyar és külföldi gyümölcsök vitamintartalmára nézve. Ezek a vizsgálatok azt mutatják, hogy úgyszólván minden gyümölcsünk nagyobb mennyiségben tartalmaz különösen C vitamint, mint az Európa északi, sőt déli országaiban termelt. Becker a legújabb vitaminkutató módszerek segítségével megállapította, hogy főképpen a magyar ribizke, sárga- és görögdinnye, kajsziparack, cseresznye, meggy, csemegeszőlő tartalmaz feltűnően több C vitamint, mint a többi országok ugyanezen gyümölcsfélésegei. A magyar őszibarack, szilva, a nyári alma is nagy mennyiséget tartalmaz a népelelmezés szempontjából annyira fontos C vitaminból.

A megmérhető és kézzelfogható minőségi tulajdonságokon kívül a gyümölcs értékét olyan tulajdonságok is befolyásolják, amelyeket akár kémiai úton, akár más fizikai módszerek segítségével mérni, vizsgálni nem lehet. Ilyenek az íz és az aroma, amelyek pedig, mint jól tudjuk, jelentős tényezők az emberi táplálkozásban. A kedvező talaj- és éghajlati tényezők viszont nálunk éppen ezeknek a tulajdonságoknak különleges és fokozott kifejlődésére vezetnek. Külföldi fogyasztóink a magyar gyümölcsnek éppen ezeket a fogyasztásnál azonnal érezhető és élvezhető tulajdonságait ismerik és értékelik. A nagyobb vitamin- és tápanyagtartalom a fogyasztásnál nem érzékelhető, viszont, hogy az elfogyasztott gyümölcsnek milyen az illata, íze, édesége, ez a gyümölcssevésnél azonnal megérezhető. Éppen ezek a tapasztalati, a gyümölcsfogyasztó által azonnal értékelhető tulajdonságok azok, amelyek a magyar gyümölcsöt olyan keresett cikké teszik Európában.

A magyar gyümölcs kiváló minőségi fölényének

tudható be, hogy gyümölcskivitelünk mennyisége, eltekintve a változó termés mennyiségek ingadozásától, állandóan fokozódik. De nemcsak mennyiségben mind több és több íz, zamatos, elsőrangú magyar gyümölcs kerül a külföldi piacokra, hanem olyan piacokra is eljut, ahol azelőtt a magyar gyümölcsöt még hírből sem ismerték. Míg 1923-ban gyümölcsöt csak Ausztriába, Németországba és Csehszlovákiába exportáltunk, addig az utóbbi években a magyar gyümölcs Angliába, Lengyelországba, Belgiumba, Svájcba és Svédországba is eljutott.

A magyar gyümölcsstermelésnek világszerte ismert központjait, a nagy alföldi tanyavárosok gyümölcskulturáját a természeti adottságokon kívül a földművelésügyi kormánynak az egyöntetű gyümölcs-termesztés fejlesztését célzó különféle nagyobb akciói mellett a magyar városvezetők bölcs előrelátása és teremtő munkája és nem utolsósorban a gazdalakosság megértő haladnivalósága és kimeríthetetlen hangyaszorgalma teremtetten meg a sívár alföldi futóhomokon. Kecskemét, Nagykőrös, Szeged, Jánoshalma, Kiskunhalas, Cegléd és hatalmas kiterjedésű környékük a magyar gyümölcs legnagyobb termelőhelye és exportpiaca. De nemcsak a meglévő alapokon, hanem a földművelésügyi kormányzat irányítása mellett arra alkalmas újabb területeken is már céltudatos törekvéssel fejlesztik a gyümölcskulturát, hogy a külföldi igényeknek megfelelő minőségű, a különböző piacok kívánsága szerint válogatott, csomagolt gyümölcs álljon kivitelre.

A sárgabarack, cseresznye, meggy, nyári alma, szilva, csemegeszőlő azok a gyümölcsfélések, melyek ennek a gyümölcstermő vidéknek legjobban keresett exportcikkei. Cseresznyében és csemegeszőlőben még Gyöngyös vidéke (amely különösen Lengyelország felé szállít), Szeged, a Zalavölgye, Balatonmelléke jön számításba. Budavidék és Pécs

környéke az őszibarack termelő helye. Őszibarack-termelésünk eddig csak a belföldi szükségletet fedezte és csak csekély kivitelünk volt; az utóbbi években már mentek őszibarack-szállítmányok Angliába és Belgiumba is, ami a szállíthatóság kérdésének megoldását jelenti. A Budafokon nem régen épült gyümölcshűtőház, valamint az újabban bevezetett gyümölcsosztályozás, minőségi ellenőrzés, márkázás és az új szállító eszközök nagymértékben hozzá fog-nak járulni ahhoz, hogy folyton növekvő őszibarack-termelésünk kiváló és értékes gyümölcsöt a külföldi piacokon minél inkább meg tudjuk kedveltetni.

Ribizkében, eperben, málnában Budapest, Nagymaros, Gyöngyös és környéke szolgáltatja a kivitelben legalkalmasabb árut. Ezekben a cikkekben most még csak Bécs a felvevő piacunk.

Görög- és sárgadinnyében Heves, Pest és Fejér megyék a termőterületek; görögdinnyében különösen Csány, Hatvan és Hort környéke. A dinnye nagy vitamintartalmánál, olcsóságánál fogva különösen fontos népelelmezési cikk; a külföld azonban még nem eléggé ismeri.

A Szamos vidékén, Szabolcsban és Szatmárban, valamint a Dunántúl és az Alföld egyes részein termelőink elsőrangú, ízben, minőségben kiváló almát hoznak majd a piacra, ha az egyfajtájú almának nagy tömegben való termesztésére elültetett fák termőre fordulnak és értékesítésük meg lesz szervezve. Almából még ma is behozatalra szorulunk, de a megfelelő egységes minőségeket termelő gyümölcs-fák irányított szaporításával és az értékesítés megszervezésével rövidebb idő múlva nemcsak a belföldi szükségletet tudjuk majd kielégíteni, hanem külföldre is nagyobb mennyiségben jut. A nyári almánál különösen jó kivitelű adottságunk van, mert korai nyári almáink akkor kerülhetnek piacra, amikor még legfeljebb csak az olasz almával kell versenyezni, de ez

sem jelentős, mert a magyar nyári alma sokkal íze-
sebb, mint az olasz és a külföldi is szívesebben vásá-
rolja.

Szilvánál a bosnyák kékszilva legnagyobb ver-
senytársunk, mert ez régi kedvelt áru fogyasztó-
piacainkon. Ma már azonban a magyar kékszilva is
egységes minőségű, sőt ízeesebb és szállításra alkal-
masabb, mint a boszniai. A vörösszilvát igen kedvező
körülmények között szállíthatnánk Németország és
Lengyelország ipari vidékeire, mert korai és olcsó
tömeggyümölcs.

Kajszibarackból külföldön minden mennyiség
elhelyezhető, csak teremjen elegendő; versenytársa az
olasz és spanyol barack.

A magyar gyümölcs természetadta minősége mel-
lett szükség van különböző eszközök igénybevételére,
amelyek a minőségi fölényt megőrzik és gyümölcsünk
elhelyezését biztosítják. Ezek között első helyet foglal
el a helyes szedés, válogatás, eltartás és csomagolás.
Azelőtt a magyar gyümölcs fűzfakosarakban került
ki külföldre és emiatt különösen az olasz gyümölcs-
csel szemben mindig alárendelt szerepet játszott kül-
földi nagyvárosok igényesebb piacain. A M. kir. Föld-
művelésügyi Minisztérium által éveken át folytatott
többrendbeli akció eredménye gyanánt ma már első-
rangban csomagolva, faládákban, különösen az u. n.
hollandi ládában kerül csomagolásra gyümölcsünk
közül a barack, a csemegeszőlő, meggy, szilva, míg
a nagyobb alakú gyümölcsök (alma, körte) csomago-
lására az u. n. oregoni láda szolgál.

A ládacsomagolás előnye, hogy teljesen ki lehet
az ilyen ládába csomagolt gyümölccsel a vasúti kocs
rakterületét használni és a gyümölcs szállítás alatt
is szellőzik. Újabban a csomagolásra használt hol-
landi faládák helyett gyékényládákat részesítenek
előnyben. A gyékényládák a faládáknál csinosabbak,
gyümölcsszállításra alkalmasabbak, és eddig csak a

magyar gyümölcs csomagolására használják; a gyékény a fával szemben teljesen itthoni nyersanyag és vágása, feldolgozása számos munkaalkalmat nyújt. A gyékényládákba való csomagolást, mint eredeti magyar csomagolást a földmivelésügyi kormány határozottan támogatja.

Hogy a kivitelre kerülő gyümölcs megfelelő minőségű, egészséges, helyesen szedett és válogatott, valamint szabályszerűen csomagolt és hogy általánosságban megfelel-e a külföldi piacok igényeinek, azt a Földmivelésügyi Minisztérium Növényvédelmi Szakszolgálatja és a Külkereskedelmi Hivatal ellenőrzi a termelőhelyeken, a szállítók csomagolóhelyiségeiben és a kilépő állomásokon. Szakfelügyelők végzik ezt a felelősségteljes munkát a legfontosabb termelői központokban és a nyugati határállomásokon. A szigorú ellenőrzés mellett maguk a kereskedők is saját érdekükben ügyelnek arra, hogy a külföldnek megfelelő áru kerüljön ki a határokon túlra, mert hiszen a meg nem felelő árut értékesíteni úgy sem, vagy csak nyomott árak mellett tudják.

A gyümölcs külföldi értékesítésének egyik fontos feltétele, hogy a szállítmányok a lehető leggyorsabb idő alatt jussanak el rendeltetési helyükre. A romlandó áru a zárt vasúti kocsikban régebben hamar tönkrement és így igen korlátozott volt az a távolság, ameddig a magyar gyümölcsvagónok még a romlás veszélye nélkül eljuthattak. Ma már a Magyar Államvasutak kellőképpen értékelik azt a rendkívül fontos nemzetgazdasági és közgazdasági jelentőséget, amelyet a mezőgazdasági kivitel Magyarországra jelent, amellet, hogy a nagyobb forgalom a vasút bevételeiben is mutatkozik. Így az Államvasutak a különleges vasúti kocsik egész sorával segítik elő a gyümölcsszállítmányok minél gyorsabban, a romlás legkevesebb veszélye nélkül fogyasztópiacra jutását. Ezek a következők: a Gg-jelű kétten-

gelyű kocsik gyorstehervonatok részére, amellyel Gyöngyöstől Lembergig a szállítási időtartam 48 óra, míg Jánoshalmától Berlinig 54 óra; a Ggh kocsi gyorsáru szállítására használható személyvonatokhoz, amelyeken a szállítás Nagyköröstől Buchsig (a svájci határig) 60, Nagyköröstől Párisig 92 óra; a legmodernebb Gga négytengelyű kocsik gyorsvonatokhoz kapcsolhatók, az eddigiekhez képest a legnagyobb befogadóképességűek (15 ezer kg gyümölcs fér el bennük), Kecskeméttől Baselig 30, Gyöngyöstől Varsóig 37 óráig tart a szállítás. Az összes G sorozatú kocsik fehér színűek, így a nap heve ellen a gyümölcsöt jobban védik, a homlok- és oldalfalakon szellőzőnyílásokkal vannak ellátva és már úgy vannak méretezve, hogy a hollandi ládákkal a rakodó területet teljesen ki lehet használni.

A magyar földművelésügyi kormányzat eddig is hathatósan igyekezett a termelést és értékesítést támogatni. Sajnos, a múltban ezen a téren sok mulasztás történt. Nem volt egységes irányítás, a termelők a maguk tetszésének és ízlésének megfelelően ültették gyümölcsfáikat, lehetőleg úgy, hogy minden fájuk más gyümölcs és más fajta legyen. Sokáig a gyümölcsstermelés csak mellékes időtöltés volt. A körülmények változása azonban lassankint megmutatta, hogy a gyümölcsből is lehet jelentős jövedelmet biztosítani; Kecskemét, Nagyörös, Gyöngyös példája sok érdemes követőre akadt. A kivitel fokozásával is sok újabb termelési kérdés került felszínre. A külföldön leginkább keresett, a szállítást legjobban bíró fajták egyöntetű tömegben való, egységes minőségű termelése érdekében a kormányzat mindent elkövetett, hogy a termelők kedvet kapjanak követésére. Messzire vezetne a gyümölcsstermelésünk átszervezése érdekében történt gazdatársadalmi és kormányzati tevékenység ismertetése, meg kell azonban említenünk, hogy nagyobb szabású állami

bitelek segítségével 1933-ban 800, 1934-ben 615 és 1935-ben 435, összesen tehát 1850 kat. hold új gyümölcsöst sikerült telepíteni. A földművelésügyi miniszter kezdeményezésére a gyümölcsstermelők külön egyesületbe tömörültek (Gyümölcsstermelők Országos Egyesülete), a gazdák oktatására és gyümölcsöseik szakszerű kezelésének ellenőrzésére körzetenkint az Egyesület alkalmazásában és a minisztérium irányítása, támogatása mellett gyümölcsstermelési intézők működnek. Ezzel egyidejűleg a kártevők elleni küzdelem is központi irányítás alá került; a Növényvédelmi Szakszolgálatnak az egész országot behálózó szervezete (növényvédelmi körzetek, növényvédelmi felügyelők) nagymértékben segíti gyümölcsstermelésünk céltudatos fejlődését. Az így tervszerűen megindult és már eddig is szép eredményeket felmutató akció segítségével remélhetőleg sikerül majd állandóan emelkedő gyümölcskivitelünket még tovább fejleszteni és a magyar gyümölcsben rejlő óriási minőségi értéket a nyugati fogyasztó államok részére hozzáférhetőbbé tenni.

Bor

Magyarország bortermelése évente 3 és 5 millió hektóliter között ingadozik. A termésterület nagyságát illetőleg Franciaország, Olaszország és Spanyolország után Magyarország következik. A kivitel évenként 1929 és 1936 között 194.000 és 313.000 q között ingadozott. Hordós bor Németországba, Svájcba, Csehszlovákiába, Ausztriába, Lengyelországba, Dániába stb., palackbor a fenti államokon kívül Nagybritanniába, Svédországba, Hollandiába, újabban az Amerikai Egyesült Államokba is kivitelre kerül.

Mezőgazdasági termékeink közül a legnagyobb világhírre kétségtelenül a magyar bor, illetve annak királya, a tokaji aszú került. „A borok királya és a királyok bora” az egész világon már évszázadok óta

smert. Számos, a tokaji aszú különleges értékét igazoló, királyok, császárok, írófejedelmek szájából származó mondás tanúbizonysága annak, hogy a magyar föld termékei közül világhírben mindenesetre a tokaji aszú vezet.

Szőlővel beültetett terület hazánkban kb. 220.000 hektár, amelyen a legváltozatosabb szőlőféléseket szüretelik, a könnyű homoki bortól a nehéz tokaji aszúig. E két minőség között a legkülönbözőbb borfélések hosszú sora áll a belföldi és külföldi fogyasztók rendelkezésére.

Magyarország bortermelő területe 16 borvidékre oszlik. Az egyes borvidékek és azok jellegzetesebb és a bortörvényünk által fokozottabb védelemben részesülő borfajtái a következők:

<i>Soproni borvidék:</i>	Soproni Veltelini
<i>Móri borvidék:</i>	Móri ezerjó
<i>Somlói borvidék:</i>	Somlói furmint
<i>Badacsony—Balatonfüred—</i>	Rizling
<i>Csopaki borvidék:</i>	Kéknyelű
	Auvergnas gris
	Furmint
	Muskotály
<i>Szekszárdi borvidék:</i>	Kadarka
<i>Villány—Siklósi borvidék:</i>	Villányi kadarka
<i>Gyöngyös—Visontai borvidék:</i>	Kadarka
<i>Tokajhegyaljai borvidék:</i>	Száraz szamorodni
	Édes szamorodni
	Aszú
	Máslás
	Fordítás
	Essentia
<i>Egri borvidék:</i>	Egri bikavér
	Egri kádár

A magyar borvidékek közül a legismertebb mindenesetre a tokajhegyaljai borvidék. A tokaji bor-

vidék 32 községet foglal magába és zárt borvidéket alkot, amelybe más borvidékek borai csak külön engedéllyel szállíthatók. A zárt borvidékek bortermő községei közül a legfontosabbak: Tokaj, Tarcál, Tolcsva, Mád, Tállya, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Olaszliszka.

A tokaji borokra vonatkozó elnevezések (aszú, szamorodni) nem szőlőfajta, hanem borminőségeket jelentenek, mert mindegyikét egyaránt a Tokaj-hegyalja zárt területén hegyi szőlőben termő furmint, hárslevelű és muskotály fajtákból kell szűrni. „Tokaji“ szőlőfajta nincsen.

A tokaji borvidéken a szüret későn, október végén kezdődik és november hó végéig tart. Kedvező időjárás esetén eddig az időig a szőlőfürtök nagyrésze aszúszemekké szárad be, s ezekből készül a tokaji aszú. A késői szüretelést és az aszúszemek kifejlődését a tokaji borvidék egészen különleges éghajlati viszonyai és földrajzi fekvése teszi lehetővé. A tokaji borminőségek elsősorban attól függnek, hogy az egyes évjáratok hogyan sikerülnek és hogyan érnek be.

Amikor Tokajhegyalján az őszi napok verőfényesek és az időjárás sem esős, az aszúsodás igen kedvező körülmények között történik, az ilyen években megaszúsodott szőlőszemekből készül a világhírű tokaji aszú, amely egész különleges extraktartalommal bíró, fénylően borostyánsárga színű, édes, magas aromájával utólérhetetlenül nemes ital. Míg a világkereskedelemben általában kedvelt és elterjedt édes borok, mint a madeira, marsalla, malaga, stb. cukor-, szesz- és esetleg különböző fűszeresítő anyagok hozzáadásával, tehát mesterségesen készülnek és így nem nevezhetők *természetes* boroknak, addig a tokaji aszúboroknak cukortartalma mindenkor a tőkén töppedt aszúszemektől származik, tehát édeségük mindenkor természetes. A bor ízét és illatát

adó úgynevezett cukormentes kivonatanyagok, foszforsav, glicerin, stb. is nagyobb mértékben fordulnak elő a tokaji aszúban, mint más édes borban.

Kevésbé kedvező években az aszúszemeket nem szüretelik külön, hanem a többi beérett szőlővel együtt dolgozzák fel. Így készül az úgynevezett szamorodni bor, amely erős, extraktokban gazdag, gyakran édeskés aromatikusan borminőség.

A még kedvezőtlenebb időjárás mellett beérett, nem aszúsodott szőlőfürtökből tokaji pecsenyebort (ordinarium) szüretelnek, amely egyike a legjobb magyar fehérboroknak.

A tokaji borokon kívül az elsőrangú minőségű móri, badacsonyi, neszemlyi és somlói fehérborok, az egri, szekszárdi, villányi és soproni borvidékek vörösborai számíthatnak külföldi keresletre.

A síkvidéki s homoki szőlők borai, mint tömegborok kerülnek piacra.

Az új magyar bortörvény a nemesebb tokaj-hegyaljai borok kötelező minőségi ellenőrzését és kötelező állami márkázását írja elő.

A magyar bortörvény rendelkezései értelmében a magyar csemegeborok is kizárólag szőlőből szűrt borból, kizárólag besűritett must és borpárlat hozzáadásával készülnek. Éppen ezért minőség tekintetében ezek is felülmúlják a répa-, vagy nádcukorral és szesszel készült külföldi csemegeborféléseket.

A külföldre irányuló magyar borkereskedelem központja Budafok. Hogy ide összpontosult borkereskedelmünk, annak a vasúti és vízi út melletti fekvésén kívül főként az az oka, hogy a mészkőből álló budai hegyekben könnyen lehetett különlegesebb építkezés, falazás, vagy alátámasztás nélkül, sokszor kilométerekre kiterjedő borpincéket létesíteni; ezek a kőbevagott, a legjobban felszerelt borpincék a magyar borok kezelésére és érlelésére a legkedvezőbb lehetőségeket nyújtják.

Burgonya

A magyar burgonya az utóbbi években olasz és osztrák viszonylatban úgyis, mint étkezési burgonya, úgyis, mint vetőgumó igen kedvelt és keresett kiviteli cikk lett.

Az étkezési fajták közül legelső az Ella, valamint a hazai piac számára termelt nyári és őszi rózsza. A tömeg- és ipari burgonyák közül pedig a Präsident Krüger és a Professor Wolthmann fajták. Mind ízletesség, mind a gumók szép alakja és színe miatt a magyar burgonyák felette állanak minőség tekintetében a belga, holland és német fajtáknak. A magyar származású burgonya emellett még sokkal jobban és kevesebb romlási százalékkal tartható el a tél folyamán, mint a nyugati államokból származó étkezési burgonyák és ezért különösen az olasz piacokon általános kedveltségnek örvend.

A vetőgumó szempontjából még nagyobb jelentősége van az olasz gazdák körében a magyar származású burgonyának, mert a nyugati államok csapadékban gazdag éghajlata alatt nőtt és ahhoz hozzászokott vetőburgonyák nem bírják olyan jól a forró olasz éghajlatot, mint a magyar származásúak. A magyar éghajlat sokkal hasonlóbb az olasz termelési helyek éghajlati viszonyaihoz, mint a bőcsapadékú és hűvös éghajlatú nyugati országoké; a magyar származású vetőburgonyák sokkal biztosabb termést adnak olasz földön, mert jobban hozzá vannak szokva a száraz, meleg időjáráshoz. Ezenkívül a magyar vetőgumó tenyészideje az illető fajták termesztete által meghatározott kereteken belül jóval rövidebb, mint a nyugati országokból származóké.

Mégsem volt eddig Olaszországba vetőgumókivitelünk; csak az étkezési célra kiszállított burgonyából vetettek el kisebb mennyiségeket. Az utóbbi években először kötöttek az olaszok magyar gazdákkal vetőgumó-termelésre szerződéseket, s ily-

módon 1935-ben 47 vagon államilag elismert vetőburgonya került kiszállításra.

Új külföldi értékesítési lehetőség nyílt az elmúlt években ú. n. téli új burgonyatermeléssel. 1935 tavaszán már kb. 200 vagon ilyen új burgonyakészlet volt, ami nemcsak feleslegessé tette a tavasszal minden évben szokásos új burgonyabehozatalt, hanem 30 vagon külföldön is sikerült értékesíteni; a külföld érdeklődése sejtetni engedi, hogy ezen a téren még nagyobb lehetőségeink vannak.

Burgonyakivitelünk az utóbbi években hatalmas arányokban emelkedett. Míg 1932-ben 205.479 q, 1933-ban 182.870, addig 1934-ben 719.646, 1935-ben 563.466 és 1936-ban 601.314 q volt burgonyakivitelünk. 1936-ban Olaszország, mint legnagyobb felvevő piacunk mellett Svájc, Ausztria és a délamerikai országok is vásároltak magyar burgonyát.

A burgonyatermelés terén régebben a legnagyobb rendszertelenség uralkodott, amikor is kb. 120 különböző fajtát termeltek Magyarországon. A földművelésügyi miniszter, illetve az általa létesített Burgonyatermelési Hivatal, majd a Növénytermelési Hivatal munkája következtében ez a szám 20-ra apadt le, — de valójában csak 10 fajta burgonyát termelnek szélesebb körben.

A burgonyakivitel szigorú minőségi ellenőrzésnek van alávetve. A Külkereskedelmi Hivatal felügyelői már a termelőhelyeken ellenőrzik a burgonyaszállítmányok minőségét, a határállomásokon pedig csak olyan burgonya-vagónok kerülhetnek kivitelre, amelyek az olaszokkal történt megállapodás értelmében az általuk támasztott igényeknek teljes mértékben megfelelnek.

Paprika

Az Indiából származó és hazánkban a XVII. században elterjedt magyar fűszerpaprikát Szeged és Kalocsa vidékén termesztik, kizárólag mezőgazdasági

kisüzemekben. Az utóbbi években 8000—12.000 kat. holdon folyik termesztése. A paprikagyümölcs szép piros színe az érés idején a meleg és a napfény behatására képződik; kétféle festék, a carotin és capsanthin keverékéből áll. A leszedett paprikacsöveket a termelő gazdák napon, majd fával fűtött szárítókamrákban megszáritják, azután pedig minőség szerint változó módon megmunkálják (kikészítik), végül az így kapott félterméket a rendeletileg meghatározott mennyiségű maggal keverve, melyet előzetesen megmostak, paprikamalmokban különleges módon megőrlik. A kikészítés során a termés értéktelen részeit, így szárt, csészét, magtartót (csuma), a különlegességeknél (édesnemes, félédes) ezenkívül a csípős anyagot (capsaicin) hordozó erezetet is kivágással eltávolítják, rózsapaprika esetében pedig ú. n. döngöléssel és azt követő rostálással kevesbítik a csípős anyagnak mennyiségét. Az időjárástól függő termésből évente 160—400 vagón örlemény készül, amelyből 40—120 vagón kerül kivitelre, legnagyobbbrésben Ausztriába, az Amerikai Egyesült Államokba, Németországba, Csehszlovákiába, Lengyelországba, Angliába stb. Ez az úgynevezett *fűszerpaprika*, amely mint a magyar Alföld speciális terméke, egyike a különleges magyar kincseknek, világmárkáknak. Az édesnemes minőség szép színénél, zamatanyagban való gazdagságánál és az emésztőnedv elválasztását előmozdító igen enyhe csípősségénél fogva a legtökéletesebb fűszer.

A paprikát élénkpiros festőanyaga, kellemesen csípős íze és étvágygerjesztő zamata miatt tejfeles, leves, zsíros ételek színesítésére és ízesítésére használják. Fűszerező hatását elsősorban annak köszöni, hogy piros festőanyagának legjobb oldószere a zsír. Minden gazdaasszony tapasztalta, hogy ha paprikával meghintette a levest, a tetején úszó zsírcseppek azonnal szép pirosas színűvé váltak. Az

étellel együtt főzött paprikától annak leve égő vorószínű, igen zamatos és ízletes lesz. A magyar származású paprika minőségben és értékben abban különbözik versenytársaitól, hogy egyenrangú színező-képességén kívül a magyar édesnemes paprika sok természetes cukrot, aromás olajat és más ízesítő és zamatanyagot tartalmaz.

A magyar paprikának értékét nagyban emelte a dr. Szent-Györgyi Albert szegedi egyet. tanárnak a magyar paprika C vitamintartalmára vonatkozó világhírű felfedezése: eszerint a magyar friss paprika sokkal több C vitamint tartalmaz, mint minden más növényfélése és kb. 4—5-ször annyit, mint a citrom vagy a narancs, amelyekről pedig mindezideig úgy tudták, hogy a leggazdagabbak C vitaminban. A felfedezés gyakorlati értéke tulajdonképpen abban áll, hogy az emberi szervezet a fenntartásához és bizonyos betegségek elkerüléséhez okvetlenül szükséges C vitamint akár az érett zöldpaprika, akár az újabban a fűszerpaprikából Magyarországon előállított paprikapüré (Vitapric) fogyasztásával igen könnyen és olcsón fel tudja venni. Azt is megállapították, hogy a friss paprikában meglévő C vitamin egyrésze gondos szárítás és őrlés esetében az őrlt fűszerpaprikában is megmarad.

Régi tapasztalat igazolja, hogy a magyar paprikával készített eledelek hosszabb állás után is megtartják eredeti színüket és ízüket, viszont a spanyol paprikával készültek másnapos korokban már elszíntelenednek és ízetlenné válnak. Gyakorlati tapasztalat az is, hogy a paprikás ételekből az egészséges gyomor sokat elbír, sőt nehéz ételeknél a paprikát meg is kívánja. Egyesek szerint a magyar ember a nehéz, zsíros, tejfeles ételleket azért tudja legnagyobb részt minden káros következmény nélkül fogyasztani, mert ezeket az ételleket erős paprikával készítik.

A paprika csípősségét, fűszerhatását a benne lévő capsaicinnek köszönheti. Ennek több, vagy kevesebb jelenléte, a felhasznált nyersanyag minősége, az őrlemény színe és íze szerint osztályozzák hazánkban a fűszerpaprikát. A csípős hatóanyagból a legkevesebbet az édesnemes tartalmazza, a félédes gulyás valamivel többet, a rózsapaprika már határozottan csípős, míg az erős paprika igen erős és nem asztali használatra, hanem hús- és egyéb ipari célra való.

A magyar paprika minősítését a szegedi és kálcsai Vegyikísérleti és Paprikakísérleti Állomáson végzik. A kikészítés, őrlés és forgalombahozatal ilyen állami ellenőrzése a nagy nemzeti értéket jelentő magyar paprika termelésében és feldolgozásában a külföld által megkívánt hamisítatlanságot, tisztaságot, minőségbeli színvonalat állandóan biztosítja. A minősítéssel kapcsolatos a fűszerpaprika standardizálása és márkázása is. A standardminőségeket fentebb már felsoroltuk, most csak annyit, hogy minden egyes minőséghez a csípősség, a szín, az íz és a kémiai összetétel tekintetében külön követelmény fűződik, amelyeket a földművelésügyi miniszter rendeletileg állapított meg. A minősítést végző kísérleti állomások részére a minősítéskor a külső tulajdonságok tekintetében a négyféle (édesnemes, félédes, rózs, erős) paprikának megfelelően négyféle paprikajelleminta szolgál irányadóul. A paprika megőrlése csak engedély alapján és ellenőrzés alatt álló malmokban történhetik. A malmot a paprika addig nem hagyhatja el, míg azt az állami vegyvizsgáló állomás nem minősítette, a minőséget jelző állami minősítőjeggyel el nem látta és nem ólomzárta. A forgalomba tehát csak hivatalosan ólomzárolt és minősített (márkázott) áru kerülhet. Amennyiben a márkázott paprikaküldemények kivitelre kerülnek, az állami vegyvizsgáló állomások még külön vizsgálat

alá vetik az exportküldeményt, így állapítják meg, hogy az megfelelő plombával és márkajeggyel el van-e látva, a minősítés érvénye nem járt-e le, és hogy az árut időközben nem hamisították-e meg.

Az utóbbi években az évi termésmennyiségek és a külföldi értékesítési lehetőségek igen nagy változásoknak voltak kitéve. 1932-ben a termésterület megnövekedett, az árak viszont estek, 1933-ban a vetésterület csökkent és az árak jelentékenyen felszöktek. A termelésben és az értékesítésben mutatózó állandó bizonytalanság készítette a kormányzatot arra, hogy a fűszerpaprika termelését rendeletileg szabályozza. Ez a rendelet 1934 február havában jelent meg, Szeged és Kalocsa vidékét a paprikatermelés szempontjából zárt területté nyilvánítja és a termelés kereteit is korlátok közé szorította. A fűszerpaprika termesztéséhez 1934 óta a földművelésügyi miniszter engedélye szükséges, amelyet a multban folytatott termesztés keretén belül meghatározott területekre adnak meg. A zárt területen kívül csak a szerzett jog alapján és csak Szeged és Kalocsa paprikatermelő vidékére engedélyeznek paprikatermelést.

Gyógynövények

Magyarország különleges éghajlata és egyéb természeti adottságai a gyógynövénytermelésnek igen kedveznek, egyben pedig a vadontermő gyógynövények gazdagságát is eredményezik. Az utóbbi években gyógynövényt egyre fokozódó mennyiségben exportáltunk; 1932-ben 12.700, 1933-ban 15.211, 1934-ben 17.770, 1935-ben 19.003, 1936-ban 20.652 métermázsát.

Kivitelünkben a legnagyobb tételt a *székfűvirág* jelenti. Az alföldi szíkeseken hatalmas mennyiségben vadontermő székfűvet, amelyet sok helyen kamilla néven ismernek, évenként 50—70 vagón mennyiség-

ben visszük külföldre. A székfűvirág q-jának külföldi ára kb. 200 pengő körül mozog.

Fontos gyógynövénytermékeink továbbá a következők:

A *borsosmenta*, mint szántóföldi termés. Több száz holdon termelik, a legnagyobb mentatelepek Kecelen (Pest m.) vannak. Szépen szárított levele kiviteli cikk, de lepárolt illóolaja is elhelyezhető.

A *ricinusolaj* kisebb részben mint gyógyszer, nagyobb részben mint ipari anyag igen fontos cikk. Régebben ricinusolajszükségletünket teljes egészében külföldről hozattuk be, mert a ricinus termelése és feldolgozása nem volt kellőképpen megszervezve és így nem fizetődött ki. Újabban sikerült egy jól termő fajtát, az úgynevezett „sangvineust“ meghonosítani, amely az eddiginél nagyobb hozamot ad és olaja elsőrangú. A belföldi szükségletet 200 vagon ricinusmagra lehet becsülni, ami 2000—3000 kat. holdon terem meg. Eddig csupán 1000 holdon termelnek ricinusmagot, pedig a termelésre déli vidékeink igen alkalmasak. Ausztria, Csehszlovákia, Németország éghajlata nem alkalmas a ricinus termelésére, a nyugateurópai piacot Amsterdam, Hull látja el, ahol olasz és indiai magot sajtolnak. Magyarország ricinusmagtermesztésének fejlesztésével ebben a cikkben egy igen értékes és versenyképes minőségi árut tudna nyugateurópai piacokra szállítani.

A *morfin* a legfontosabb gyógyszerek közé tartozik. Eddig a külföldi gyárak a nyers ópiumból, ópiumpogácsából állították elő, amelyet Macedóniában, Kisázsiaiban, Indiában és más keleti országokban nagy fáradtsággal a mákfejek megkarcolásával nyertek. Egy magyar gyógyszerész eljárása szerint a cséplés után visszamaradt száraz mákkóróból, tehát egy majdnem értéktelen nyersanyagból is előállítható a morfin sokkal jobb minőségben és olcsóbban, mint az ópiumból. Az újabban létesített magyar

morfingyár évi 500 kg morfint állít elő. A magyar eljárás ezenkívül a kábítószernek is használt ópiumot a morfin gyártásából teljesen kiküszöböli. Megfelelő előkészítéssel és propaganda mellett ebben a cikkünkben a jövőben korlátlan kiviteli lehetőségek biztosíthatók.

A *levendula-olaj* az illat- és szépítőszer-iparnak fontos cikke. Az alapanyagot adó növényt a tihanyi félszigeten már 10—15 holdon termesztik; az ebből előállított olaj teljesen megfelel az eddig előállított francia olajnak. Európa levendulaolaj-szükségletét ma még Franciaország fedezi.

A *boróka* a Duna-Tisza-köze homokján (Bugac pusztá, stb.) sokkal jobb minőségben terem, mint a nyugati és északi országokban. Nálunk 1.5% illóolajat és 30% cukrot tartalmaz, ott csak 0.8%, illetve 20%-ot.

Termelik hazánkban még a gyógynövények közül a *fehér és fekete mustárt*, amely fontos kiviteli cikkünk; az *édesköményt*, a *koriandert*, *majorannát*, a *fekete mályvarózsát*, a *gyűszűvirágot* (*digitalis*) és a *köménymagot*.

Vadon teremnek: a *maszlag*, *beléndek*, *nadrágulya*, *ezerjófű*, *hársfavirág*, *pirosító gyökér*, *ziliz*, *pemetefű*, *bodzavirág*, *fehérüröm*, *kerekmályva* és *erdei mályvalevél*, *szarkalábvirág*, *csalánlevél*, *anyarozs*, *nyárfarügy*, *pipacs*, *ökörfarkkóróvirág*, *búza-virág*, *bojtorján*, stb. és itt kell megemlíteni a *kőris-bogarat* is.

A magyar *anyarozs*nak szakemberek szerint olyan nagy a hatóanyagtartalma, hogy bizonyos készítményhez mást, mint magyar árut nem is használnak.

Az Alföld futóhomokján termő *szappangyökér* nagy saponintartalmánál fogva a Dél-Amerikából nagy tételekben behozott szappankérget helyettesítheti.

A gyógynövénygyűjtés és kereskedelem régebben egy-két kereskedő irányítása mellett történt. 1920-tól kezdve azonban a magyar mezőgazdaság egyik fontos ágává fejlődött, amit igazol, hogy 1920-tól kezdve hazai szükségletünk fedezése mellett évenként 100 vagónt állandóan meghaladó gyógynövénykivitelnk volt. 1919-ben került a gyógynövénytermesztés, gyűjtés, feldolgozás és értékesítés állami felügyelet, ellenőrzés és irányítás alá. 1919 óta a gyógynövénybevéltás, valamint a gyógynövény-nagykereskedői működés külön engedélyhez kötött foglalkozás. Az engedély feltétele a szaktudás és megbízhatóság.

Ugyanekkor vezették be a gyógynövények állami márkázását, illetve ólomzárolását. Minden kivitelre kerülő gyógynövény eszerint azonossági, tisztasági és újabban már számos gyógynövény minősítési vizsgálat alá is kerül, ami után a zsákokat, bálákat vagy ládákat zároló jeggyel (márkával) és plombával látják el. A szállítmányt a M. kir. Gyógynövénykísérleti Állomás vizsgálja meg. Nem ólomzárolhatók azok a teafélék, amelyek mérges anyagokkal vannak fertőzve s általában azok az áruk, amelyek idegen anyagokkal oly mértékben vannak szennyezve, hogy azok gyógyászati szempontból hasznavehetetlenek, vagy amelyek ugyan nem tartalmaznak idegen anyagot, de minőségük oly rossz (romlott, penészes), hogy azok még ipari célokra sem alkalmazhatók. A kötelező vizsgálattal, illetve az ólomzárolás bevezetésével sikerült megakadályoznunk azt, hogy külföldre hamisított, vagy szennyezett áru kerüljön, ami kétségtelenül a magyar gyógynövények iránti bizalom megerősödését eredményezte.

1930 óta fokozatosan bevezettük a gyógynövények kötelező kereskedelmi minősítését. Legelőször a legfontosabb magyar gyógynövénynek, a székfűvirágnak a „Chamomilla Hungaricae” minősítése vált kö-

telezővé, 1932-től kezdve a székfűvirágon kívül minősítésre kerülnek a bodzavirág, ökörfarkkóróvirág, hársfavirág, a borsos menta, az ezerjófű és a diólevél. A kereskedelmi minősítés lényege az, hogy az egyes áruknál különböző minőségi fokozatokat, osztályokat (I. II. III. IV.) állapítanak meg és az ólomzárolásnál a minőségi osztályt feltüntető minősítési jegy kerül a szállítmányra. A minősítés bevezetése az egyes gyógynövényeknél csak fokozatosan történhetik meg, mert a kereskedelmi forgalom minden egyes drogra nézve más és más követelményt támaszt.

A minősítés bevezetésével sikerült gyógynövényeink minőségi színvonalát és hírnevét emelni. A magyar gyógynövényminősítési rendszert ma már a külföld is elismeri. A Nemzetközi Gyógynövény Szövetség kíváncsúnak mondotta ki, hogy a magyar minősítési rendszer nemzetközileg is bevezetessék.

Hagyma

A kivitelre kerülő, a külföld által előnyösen ismert úgynevezett makói hagymát a csanádmegyei Makó városában és környékén termelik. Arad, Csanád, Torontál megyének hagymával beültetett területe 64.5%-a Magyarország hagymával beültetett területének. Egész kivitelünk Makóról történik. A vörshagymából évi kivitelünk mennyisége 125.000 és 374.000 q között ingadozik, míg a fokhagyma 10.600 és 28.200 q között váltakozik. A makói hagyma legnagyobb felvevő piacai Ausztria, Németország, Svájc, Dánia és az észak európai államok, 1932-től kezdve pedig Anglia, ahová állandóan fokozódó mennyiségben viszünk makói hagymát; az angol piac a magyar hagymát igen megkedvelte.

A külföldi piacokon a spanyol, a hollandiai, az egyiptomi és a zittai hagyma legerősebb konkurrencsei a makói hagymának. Ezek jobb propagandájuk,

valamint kereskedelmi szervezettségük következtében sokszor kiszorítják az egyes piacokról a magyar hagymát. A budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem élelmiszerkémiai tanszéke által 1934-ben végzett összehasonlító vizsgálatok alapján nyugodtan mondhatjuk, hogy a magyar hagyma minőségileg magasán felette áll a hollandiai és spanyol hagymának. Ezekből a vizsgálatokból azt látjuk, hogy míg 100 kg magyar hagymában csak 86 kg vizet vesz a vásárló, addig a hollandiaiban 91%, a spanyolban 94% a víztartalom. Különösen kedvezően alakul a cukortartalom összehasonlítása; a magyar hagyma 7.27 kg-jával szemben a hollandiaiánál 4.64, a spanyolnál 3.65 kg áll. A magyar hagyma azonkívül zamatosabb, mint az egyiptomi és a zittai hagyma, ugyanis a zamatanyagokat adó illóolaj-tartalom a magyar hagymában 0.276%, a zittaiiban 0.133% és az egyiptomi hagymában 0.003%. Más szóval, ha a magyar hagyma illóolaj-tartalmát száznak vesszük, akkor a zittai hagyma arányszáma 48, az egyiptomié 18.

A makói hagyma kivitelét a termelők erős bekapcsolása mellett a Földművelésügyi Minisztérium és a Külkereskedelmi Hivatal ellenőrzése alatt bonyolítják le. A Hivatal szakközege Makón állandóan ellenőrzi a szállítmányok minőségét.

Újabban pontosan körülírt szokványok szerint minőségi ellenőrzést vezettek be. Ezek szerint makói vöröshagyma vagy makói hagyma alatt csak olyan értendő, amelyet Makón és környékén, Csanád megyében, vagy Kiszombor, Deszk, Ferencszállás, Szőreg és Tótkomlós községek határában termelnek. Az ezeken kívül eső helyeken termelt hagyma „makói hagyma” elnevezéssel nem szállítható és ha ilyen hagyma a makói hagymatermelési körzetbe behozatnék, onnan ezt a hagymát csak termelési helyének kifejezett megjelölésével szabad továbbítani.

Paradicsom

Hazánkban pár évvel ezelőtt csak a nagy, vékonyhjújú, bőlevű, barázdált paradicsomfajtákat termelték, amelyek konzerv előállítására és püré készítésére voltak alkalmasak, a nyers állapotban való szállításra pedig vékony héjuk, bő levük és kevésbé húsos voltuk miatt nem feleltek meg. eltekintve attól, hogy a külföldi a simahjújú paradicsomot kedveli. Hogy a fogyasztópiacok ezirányú szükségletét kielégítsük és a szállítási nehézségeket is leküzd-hessük, a Földművelésügyi Minisztérium öt évvel ezelőtt a külföldön, Hollandiában és Olaszországban nagy eredménnyel termelt vastag és simahjújú paradicsomfajtákat kezdte termesztetni Gyöngyös és Hatvan környékén, valamint a Duna-Tisza-közén. A Pest-környéki hét paradicsomtermesztő köz-ségben történt többévi kísérleti termesztés eredménye szerint bevált fajták: Koraiak Királya, Dán Kiviteli, Lukullus, San Marzano. Így a magyar talaj és klimatikus sajátosságok következtében a külföldi igényeknek és a kiviteli céloknak teljesen megfelelő nyers-paradicsomot tudunk szállítani, amely a külföldi származású paradicsomot ízben és kellemes illatban felülmúlja. Az eddig végzett vizsgálatok azt is igazolják, hogy a magyar paradicsom cukor- és vitamintartalma magasabb, mint a külföldi származékoké, viszont oxálsavtartalma csekélyebb, mint azoké. Külföldön a paradicsom nyers állapotban való fogyasztása sokkal elterjedtebb, mint nálunk. Nyers állapotban egyre fokozódó mennyiségű paradicsomot vesz át tőlünk Németország, Ausztria, Svájc és Lengyelország, míg a paradicsomkonzerv, a paradicsomlé legjobb felvevő piaca részünkre Anglia, Németország, Norvégia, Ausztria, Svédország, stb., ahol bármilyen mennyiséget el tudunk helyezni ebből a mind nagyobb jelentőségre szerttevő konzerv-készítményünkből. A magyar paradicsomkonzervnek

az angliai piacon olyan nagy sikere volt, hogy komoly szakértők azt hitték, hogy a magyar paradicsomkonzerv festve és cukrozva van, mert nem hitték el, hogy annak szép piros színe és cukortartalma természetes.

Ennek a kiviteli cikkünknek fejlődőképességét legjobban bizonyítja, hogy míg 1929-ben csak 3348 q-t exportáltunk, addig azóta évenként állandóan emelkedik a kivitel; 1936-ben ez a mennyiség már 55.657 q, amelyből Anglia egymaga 25.754 q-val szerepel. Míg 1929-ben öt országba exportáltunk paradicsomkonzervet, addig 1935-ben tizenhárom azoknak az országoknak a száma, amelyek feldolgozott magyar paradicsomot 50 q-án felüli mennyiségben vásároltak tőlünk.

Rostos növények

Hazánkban a kender és a len termesztése nagyobb arányokat 1904. évtől kezdődően öltött, amikor annak erősebb előmozdítása érdekében a törvényhozás bőséges anyagi eszközöket bocsátott a földművelésügyi kormányzat rendelkezésére és ezzel a támogatással nagyobb kender- és lenkikészítő gyárak létesítését segítette elő. Erre azért volt szükség, hogy a kendernek és a lennek gyáriparszerű kikészítése a gyárakban követett egységes áztatási eljárással a kiváló minőségű magyar kendert és lent a világpiacon versenyképesse tegye. Ezeknek a kikészítő telepeknek nagy része a trianoni békeszerződéssel elveszett országrészekén volt. A megcsonkított országban megmaradt 5 nagyobb kenderkikészítő és 3 lenkikészítő gyár nyersanyagellátására irányul nálunk főként a kender és len termesztése. 1934-ben újabb kenderfeldolgozó üzemek létesültek.

A kender, valamint a len háziipari célokra történő termesztésén kívül a kikészítőgyárak szerződés-

kötéssel természetlik meg évi szükségletüket előre megállapított áron.

A kendertermesztés nagy részben rostnyerés szempontjából történik és az ezzel bevetett területnek alig néhány százaléka esik magtermesztésre.

A kender az ország minden részében termelhető mélyrétegű, jó erőben lévő talajban. A hazai Fleischmann-féle és daruszigeti nemesített kenderfajták magas növésű, száraik felületén erősen rovátkás kenderkórót adnak és így a nyers kóróra vonatkoztatott rosttartalmuk eléri a 18%-ot, míg a rost minőségében vetekszik az olasz kenderrel.

A vetőmagot a gyárak szerzik be és osztják ki szerződéses termelőknek önköltségi áron.

Míg 1923—1929. években a bevetett terület 14—16 ezer kat. hold volt, addig a következő két évben a termelés majdnem teljesen szünetelt. Ennek oka a kender árának rendkívüli nagy esésére volt visszavezethető, amikor a tengerentúlról importált olcsóbb jutával pótolták a kenderszükségleteket. Újabban ismét emelkedik a rostkenderrel bevetett terület nagysága.

A rostlen termesztésére főleg az ország csapadékosabb dunántúli részei a legalkalmasabbak, de eredményesen termesztik azt a Tisza-Maros szögében is. A magyar len jó minőségét igazolják azok a kísérletek, amelyeket a nyugati lentermelő országokban neves szakemberek végeztek. A magyar lenrost minősége igen finom és nagy szilárdságú, fonható képessége elsőrendű úgy, hogy a bruxellesi csipkék készítéséhez használt 200—300-as számú fonalak előállítására is alkalmas.

A rostlen termesztése Magyarországon hasonlóan szerződéses alapon történik, mint a kendernél. A gyárak a beváltási árat a magasság szerint állapítják meg, amely szerint három osztályt különböztetnek meg: a 75 cm vagy ennél magasabb lenkóró

I. osztályú, a 70—75 cm hosszú I/B, a 60—70 cm másodosztályú és a 40—60 cm-es III. osztályú.

L6

A magyar ló a történelem folyamán állandóan jó hírnévnek örvendett egész Európában. Ezt a jó hírnevét egyrészt természetes adottságának, másrészt pedig a magyar nép hagyományos lókedvelésének és a tenyésztők kiváló szakértelmének köszönheti. A magyar ló a szélsőséges magyar éghajlat következtében a természet viszontagságaival dacoló, szívós, igénytelen, emellett a szeretetteljes bánásmód következtében szelid, engedelmes és igen tanulékony. Ezek a tulajdonságok a magyar lovat egész Európában közkedvelté tették.

Magyarországon 1911-ben 2,001.390 darab ló volt, tehát a lóállomány szempontjából Európa államai között a negyedik helyen állottunk és minden 1000 lakosra átlag 110 darab ló esett. Ezzel szemben jelenlegi lóállományunk 803.988 darabra tehető, amely mennyiségből 79.96% melegvérű és 20.04% hidegvérű fajta. A magyar ló keresettségét bizonyítja az, hogy a háborút megelőző években ló-kivitelünk meghaladta az 53.000 darabot. A háború utáni években kivitelünk természetesen csökkent, míg az 1926. évtől kezdődőleg a külföldre kiszállított lovak száma évenként 16.000 és 30.000 darab között váltakozik. A magyar lovak iránt Ausztria, Németország, Svájc, Csehszlovákia, Görögország, Törökország és Románia, továbbá Szovjet-Oroszország tanúsít érdeklődést. A kivitelre kerülő lovak legnagyobb része használati ló, azonban Ausztria jelentékeny mennyiségű vágólovat is vesz át.

Magyarország lótenyésztési szempontból tenyészkörzetekre van beosztva. E tenyészkörzetek határainak megállapításánál az éghajlati, talaj, mező-

gazdasági viszonyok és a lakosság bizonyos fajták tenyésztése iránt táplált szeretete voltak az irányadók.

Az országos lótenyésztés legfőbb irányítója a M. kir. Földművelésügyi Minisztérium kebelében felállított lótenyésztési csoport, illetve annak főnöke. Az országos lótenyésztés alapját a m. kir. állami ménesek képezik: így a mezőhegyesi, ahol a Nonius-t, az angol-arab Gidran-t és az erős csontozatú angol-félvér Furioso-t és North-Star-t; a kisbéri, ahol az angol-telivér-t és félvér-t; végül a bábolnai m. kir. állami ménes, ahol az arab-telivér-t és az arab fajtát, valamint a hegyvidéki lipizzai lovat tenyésztik. Az országos lótenyésztés közvetlen irányítói és vezetői pedig a m. kir. állami ménetelek, illetve azok parancsnokai.

A népies lótenyésztésnek jellegzetes vidékei Szarvas, Makó és környékük, továbbá Turkeve, Tolnatamási. Előbbieknél a Nonius, utóbbiaknál pedig az angol-félvér lovak tenyésztésével értek el igen szép eredményeket. A nyugati és déli dunántúli vármegyékben tenyésztett hidegvérű igásló Muraköz vidékéről származik és ardennei alapon tenyésztődik tovább.

Szarvasmarha

Magyarország szarvasmarhatenyésztése már ősidők óta híres volt, hiszen köztudomású, hogy a körülöttünk fekvő államokat nagyrészen mi láttuk el vágóállatokkal. Évszázadokkal ezelőtt vasút hiányában természetesen lábon kellett az állatokat hajtani és erre a célra különösen alkalmas volt az igénytelen, jócsontozatú, hajtást kitűnően bíró magyarfajta marha. A kultúra fejlődésével Magyarországon is más irányt vett az állattenyésztés. Ez a fejlődés a múlt század közepén indult meg és a század végén nyert nagyobb lendületet. Ezt nagyban elősegítette

a hús és tejtermékek iránti fokozódó kereslet, a kápás- és takarmánynövények termelésének növekedése, amelyek szükségessé tették, hogy a több irányban hasznosítható, korábban fejlődő, jobban tejelő, általában értékesebb marha kerüljön tenyésztésre. Míg 1884-ben szarvasmarhaállományunk 80%-ban magyarfajta volt és csak 19.7%-a tartozott a nyugati fajtájú marhákhoz, addig 1935-ben már a magyarmarha a marhaállománynak csupán 12%-a, a többi pedig a nyugati fajtájú marhák között oszlik meg. A nyugati fajtájú szarvasmarhák közül 77.8% a telivér szimmentáli és a magyar pirostarkafajta és csak 1.1% a borzderes állomány.

A nyugati fajtájú marhák nagy térhódítása mindenesetre a mezőgazdasági kultúrának fejlődésével járt párhuzamosan, azonban a magyarfajtájú marha fenntartása mégis fontos érdek. Bebizonyosodott ugyanis, hogy a magyarfajta ökör adja a legjobb igásállatot, amely mint ilyen pótolhatatlan. Azonkívül némely vidéken, ahol a nyugati fajtájú marhák tenyésztése az adott viszonyok folytán nem fizetődik ki, biztosítja az illető gazdaság trágyaszükségletét és igavonó erejét. A magyarfajta marha a mi szélsőségre hajló éghajlatunkat, a rideg tartást, a rossz telettetést jól tűri és erőteljes szervezete következtében munkabíráásával semmiféle más fajta nem veszi fel a versenyt. A magyar marha tej-hasznosítása nincsen kifejlesztve, azonban újabban a törzskönyveléssel kapcsolatban a tejelésre igen nagy súlyt helyeznek s ez irányban fejési kísérletek is folynak. Ennek a munkának eredményei sok esetben már jelentkeznek is.

A szimmentáli marha tenyésztésénél hazánkban a tejtermelésre fektetik a főszúlyt, természetesen figyelembevée a helyes testformákat és a megfelelő takarmányértékesítést is. Az átlagos évi tejhozam 2600 liter, de nem ritka 5000—8000 literes évi tejhozam sem. Így pl. a világhírű „Ruca 100“ nevű

magyar tehenünk 15.987 kg tejhozammal és 580 kg zsírtartalommal, míg az „Augusztá” nevű tehenünk 12.707 kg tejhozammal és 768 kg zsírtartalommal egy évig a világrekordot tartotta. A magyar szimentáli és a hazai pirostarka szarvasmarha, mint kiváló hizott állat Európaszerte híres és a magyar hizott marháért a középeurópai piacon a legmagasabb árakat fizetik.

Magyarországnak a világháború előtti szarvasmarhakivitele meghaladta évenként a 300.000 db-ot. 1936-ban 77 ezer darabot exportáltunk, de 1930-ban 167 ezer volt a kivitt szarvasmarhák száma. Legnagyobb felvevő piacaink Olaszország, Németország, Ausztria és Svájc.

A magyar vágómarhát a külföldi piacokon versenyen felülállóvá teszi kedvező vágósúlya, de méginkább húsának kiváló minősége. Ebben a tekintetben a magyarországi vágómarha a középeurópai piacokon vezet.

A külföldre kiszállított vágómarhák minőségének biztosítása érdekében a Külkereskedelmi Hivatal szakközei minőségi ellenőrzést gyakorolnak. Kivitelre csak azok az állatok kerülhetnek, melyeket a Hivatal szakköze alkalmasnak talál és fülbélyegzővel lát el.

Sertés

Magyarország állattenyésztésében a sertés már régi idők óta fontos szerepet játszott, mert ennek az állattenyésztési ágának a nagykiterjedésű legelők és erdőségek igen kedveztek, azonkívül a sertészsír és szalonna mindig fontos népelelmezési cikk volt. Míg korábban a sertésenyésztés alapja a makkal bőségesen rendelkező erdő volt, addig a mezőgazdasági kultúra fejlődésével párhuzamosan később a makkoltatás mind kevésbé jött figyelembe és helyét elfoglalta a kukoricával való takarmányozás. Magyarországon

a sertésitenyésztes a kisgazdák, gazdasági cselédek legfőbb bevételi forrása és különösen fontos szerepet játszik itt a házi és egyéb hulladék-termékek föl-etetésének szempontjából.

Az 1935. évben végzett állatszámilálás adatai szerint Magyarország sertésállománya 2,500.000 db-ra rugott, amelyből 80% mangalica-zsírsertés, 20% pedig húsertés volt. Ebből az arányszámból is látható, hogy Magyarországon a mangalicasertés játsza a főszerepet és a húsertés csak kisebb mértékben terjedt el és ez is csupán az utóbbi két évtizedben.

A magyar mangalicasertés igen kiváló tulajdonságokkal rendelkezik, mert egyrészt külterjesen tartva igen jól hasznosítja a legelőket, répaföldeket, tehát egyébként nem hasznosítható területeket, másrészt pedig rendkívül hízekony. A magyar mangalicasertés elsősorban zsírt termel, úgy hogy az elsőrendű uradalmi zsírsertés vágósúlyának 70%-a fehérárú és csupán 30%-ot tesz ki a húsa. Emellett a belterjes tartást is igen meghálálja és újabban az úgynevezett express-hízalással kitűnő eredményeket értek el.

A mangalicasertés tenyésztésével nagy uradalmak, de kistenyésztők is foglalkoznak. Az uradalmak által hízlalt sertések egyöntetűbbek és azokért rendes körülmények között magasabb árakat lehet elérni. A sertéshízalást hazánkban nemcsak a gazdák, hanem az úgynevezett ipari hízlalók is végzik, amelyek közül nem egy sokszor 10.000 db sertést is hízlal évenként. A legnagyobb ipari hízlalótelep a nagytétényi, amelyben évente két részletben összesen 40.000 sertés kerül hízlalásra. A magyar sertéshízalás és kivitel a múlt század végén érte el a legnagyobb eredményeket, akkor a kőbányai nagy sertéshízalók anyaga különleges márka volt külföldön. Ebben az időben a szerb soványsertéseket is Kőbányán hízlalták ki; az ottani hízottsertés- és zsírárak befolyásolták fél Európa piacait. A nagytétényi sertéshízaló

technikai és állategészségügyi felszerelésével ma is egész Európában egyedülálló és a magyar sertés-hízalás még mindig irányítólag hat Közép-Európa sertésértékesítő piacaira.

A magyar mangalicával elért hízalási eredmények, valamint a külföldi kereslet és értékesítési lehetőség azt mutatják, hogy a magyar mangalica, mint zsírsertés, igen megbecsült cikkünk külföldi piacainkon. Nem egy esetben a 220—240 kg-os súlyra felhízalt sertésekből 73—75% fehérárut is termeltek ki.

A mangalicasertés mellett Dunántúlon a yorkshire hússertést, a Nagy-Alföldön pedig az ottani külterjes viszonyoknak inkább megfelelő berkshire keresztezett sertést is tenyésztik. A hússertésenyésztéssel kapcsolatban az egyébként is híres magyar hentesipar újabb fejlődési fokot ért el. Ma már a magyar finomhentesáru Európaszerte híres. Ugyancsak ismertté vált a magyar bacon is, amelyet az angol piacon szívesen vásárolnak.

Az utolsó években legtöbb élő sertést 1929-ben vittünk ki, 273.135 darabot; 1936-ban sertés kivitelünk 175.429 darab volt. Magyarország kivitelében az élősertés érték tekintetében a harmadik helyen áll. Legnagyobb felvevőpiacunk Ausztria és Csehszlovákia, baconból pedig Anglia. Újabban Németország is vásárol tőlünk élősertést. Vágottsertést Németország és Ausztria vesz át tőlünk.

A magyar disznózsír a múltban is jó hírnévnek örvendett és a külföld jelenleg is szívesen vásárolja. A magyar disznózsírt ugyanis minden idegen anyag hozzátétele nélkül a nyers olvasztó-anyagnak (háj, szalonna) kisütése útján állítják elő; ezért a magyar zsír tökéletesen tiszta, szagmentes, természetes fehér zsírszínű és külsőleg is étvágygerjesztő. Újabban az angol ízlésnek megfelelő áru készítésére különleges zsírolvasztók létesültek. 1930 óta a magyar kormány

a külföldre kerülő disznózsírnál az állami márkázás rendszerét vezette be, mégpedig oly formában, hogy vámkülföldre csakis állami árujeggyel ellátott disznózsírszállítmányok vihetők. Az állami árujegyet csak oly küldemények kaphatják meg, amelyek legfeljebb 1.5% savfokot, 0.3% vizet és 0.2% hússzövetet tartalmaznak.

A magyar disznózsírkivitel az utóbbi években mind nagyobb és nagyobb lendületet vesz; az 1936. évben már 145.296 q disznózsírt vittünk ki vámkülföldre.

Az elsőrendű magyarországi szalonna kalóriaérték-, valamint zsírkitermelés-százalék szempontjából a tapasztalat szerint jobb, mint a hollandiai, jugoszláviai, vagy romániai, mert a magyar nyerszalonnában kevesebb a rost, a hússzövet és több a zsírtartalom. Ez egyrészt a magyar mangalicasertésfajta tulajdonságának, másrészt pedig a hízalás bevált módszerének tudható be.

A magyar szalámit a legtöbb európai államban, sőt a tengeren túl is fogyasztják. A magyar szalámi minőségben, tartósságban, tápláléértékben messze felülmúl minden egyéb hasonló kolbászarut és ennek köszönheti világhírét. Megfelelő csomagolásban az egyenlítőn túl fekvő piacokra is szállítható anélkül, hogy összetételében bármilyen változás állna be. Szalámikivitelünk 1936-ban 7273 q volt. A magyar húsipar különlegessége még az ú. n. szárazkolbász, továbbá a paprikás és a kolozsvári csemegeszalonna, melyeket Békéscsabán, Gyulán és Debrecenben a legkiválóbb minőségben állítanak elő.

Csehszlovákiában szívesen vásárolják a magyar nyers szalonnát, amelynek minősége elsőrangú.

Juh és gyapjú

A magyar juh jelentősége a belföldi állattenyésztésben az utóbbi évtizedekben csökkent. Ennek elle-

nére Európa juhtenyésztésében még mindig elsőrangú helyet foglal el, ha nem is számával, de gyapjújának finomságával és jóságával.

Az ország juhállománya valamikor igen hatalmas volt. Mária Terézia idejében 6—8 millióra becsülték, sőt 1826-ban már 16 millió lehetett. Az 1870-es években bekövetkezett áresés miatt sok gazda felhagyott a juhtenyésztéssel, úgyannyira, hogy közvelenül a háború előtt már csak 5¼ millió juh volt az országban.

Az ország megcsonkítása következtében ez a szám 1920-ban 1,300.000-re apadt le. 1925-ben 1,890.511 darab, ma 1.3 millió darabra tehető juhállományunk; ennek 92—95%-a merino és csak 5—8%-a egyéb fajta.

Magyarország 1936-ban 35.615 darab élő juhot szállított ki leginkább Franciaországba, ahol a juhhús-fogyasztás általánosan elterjedt. Felvevőpiacunk még Auszria, Csehszlovákia, Görögország és Svájc. A kivitelre kerülő juhok legnagyobb részben mind 8—9 hónapos, minimális élősúlyban 35 kg. hízott bárányok élő, vagy leölt állapotban, utóbbi esetben a vágósúly kb. 14—16 kg. Kivitelre kerül még másodsorban két évnél nem idősebb ürű, kb. 45 kg. súlyban és kizárólag hússra hizlalva.

A juh másirányú hasznosítása a gyapjútermelés. Magyarország az egyetlen ország, ahol az Elektorál-Negretti tenyésztése még megmaradt, amely tudvalevőleg a legfinomabb posztógyapjút adja. Évente 350.000 kg ilyen gyapjú kerül piacra. Ez a gyapjú finomságával, rugalmasságával és hajlékonyságával, hófehér színével, kiváló sodrotságával, nemes fényével különleges világpiaci cikke a magyar juhtenyésztésnek.

Dombvidékeink és a Dunántúl évente körülbelül 1,400.000 kg kelmegyapjút termel, amelynek minőségénél szintén a finomság, a jellegzetes göndörödés

megfelelő arányosságban és rugalmasságban egyesül. Gyapjúiparunk nagy mennyiségben az egyöntetű fésűsgyapjút használja fel. A kereslet 75%-át teszi ez ki.

Baromfi és termékei

A magyar baromfi a nyugateurópai fogyasztópiacokon mindig közkedveltségnek örvendett. Elsősorban a háziasszonyok értékelték nagyra a magyar baromfi kitűnő porhanyós húsát és vékony csontozatát.

A kivitelre kerülő élő- és vágottbaromfit majdnem kizárólag az eredeti magyar parlagi és a nemesített parlagi baromfifajta szolgáltatja.

A magyar baromfi világviszonylatban is elismert minőségét a magyar föld éghajlata, talaja és a bevitt keresztezőanyag, valamint termelési, illetve takarmányozási rendszere biztosítja. A melegebb éghajlat eredményezi az egyenletesen lassúbb fejlődést s ez a fejlődési mód a húsnak finom és rövid rostozását és a zsírnak az izomzatban és rostokban történő egyenletes elosztását is előmozdítja.

Az alföldi tanyák baromfija alig él mesterséges takarmányon, hanem a tanyaudvarokon, szérűskertekben található állati és növényi hulladék, a tarlón maradt gabonamag, fű és rovar adja legfőbb táplálékát. Ez a takarmányozási rendszer éppen a takarmányozás változatosságával eredményezi a magyar baromfi húsának kiváló minőségét. A nemesített magyar (parlagi) csirkének a szakemberek és a gazdaasszonyok által ismert jellemző tulajdonságai a következők: a hús finom rostozása, a zsírnak a rostokban és izomzatban való egyenletes eloszlása, a vékony csontozat, gyors tollasodás, kedvező hízási hajlam, kellemes és különleges íz, gyors és könnyű elkészítési lehetőség.

Ezzel szemben a nyugati fajta baromfiak tulajdonságai: arányosan vastagabb csontozat, tömege-sebb test, növekedéskorban hosszabb láb, tojáster-melő takarmányozás mellett a különleges íz nem kifejezett, nagyobb testsúly folytán hosszabb sütési, illetve főzési idő. Külterjes tartás mellett tulajdon-ságai a nemesített magyar parlagiéval azonosakká válnak. Ezeket az eddig csupán megfigyeléseken ala-puló megállapításokat újabban a tudományos vizs-gálatok is megerősítették.

Különösen említésreméltó a különböző baromfi-fajták közül a magyar *pulyka*, amely finom húsa és megkívánt nagysága miatt, különösen az angol piacon állandóan keresett cikk. Az angliai karácsonyi pulykabevitel háromnegyedrésze magyarországi szár-mazású. Az 1926. évtől nézve kivitelünk számadatai azt mutatják, hogy míg Anglia 1926. évben 8870 métermázsa magyar származású leölt pulykát vásá-rolt, addig 1934-ben ez a mennyiség 43.731 q-ra emelkedett, akkor, amikor Magyarország egész pulykakivitele 50.626 q volt. 1936-ban leölt pulyka-kivitelünk 27.838 q volt, ebből Angliára 26.351 q esett.

A nemesített magyar *liba* minőségére ugyanaz áll, mint a baromfira általában. Jellegzetes tulajdon-ságai: a középsúlyú test, nagy fehérszínű máj és szép tollazat. Kivitelre kétféle minőségben kerül: mint fiatal pecsenyeliba, nagyjában ugyanazokkal a tulaj-donságokkal, mint a magyar csirke; vagy mint hízott liba. A libatömés hazánkban egészen különleges eljá-rások mellett történik. Ez a kukoricának, mint kizá-rólagos tömőanyagnak felhasználásából és a kézzel való tömésből áll. A magyar liba igen ellentálló, az állatok nagyobb része fehérszínű, a jó minőségű tavaszi legelőkön való tartás következtében gyors fejlődésű és ezért korán kerül piacra.

A *libamáj* egyik legértékesebb mezőgazdasági

kiviteli cikkünk. Évenként 1300 q-tól egészen 4200 q-ig terjedő kivitelünk van friss libamájból; ezt majdnem teljesen Franciaország veszi fel, részben közvetlen fogyasztásra, részben a híres francia (straszburgi) májkonzervgyártás céljaira. A magyar libamáj különleges minőségét a magyar szíkes legelőknek köszönheti; e legelők füveinek magasabb növényi sótartalma következtében a magyar libamáj különösen nagyra és ízletesre fejlődik s ezért első sorban libamájpástétom készítésére kiválóan alkalmas. A világhírű straszburgi libamájpástétom nagy részben magyar libamájból készül s bár Elzászban és egész Franciaországban elsőrendű libamáját termelnek, az a viszonyokhoz képest csekély mennyiségű a konzervgyárak igényeinek kielégítésére s az a magyar libamáj különleges ízét elérni nem tudja.

Magyarország *tojásból* 1936-ban 69.331 q mennyiséget szállított külföldre éspedig főképpen Németországba, Ausztriába, Olaszországba, Svájcba, Csehszlovákiába, Angliába és Franciaországba.

A tojás értékesítésénél külföldön újabban a súly szerinti osztályozást vezették be, ennek következtében nekünk is arra kellett törekednünk, hogy a kivitelre kerülő tojásküldemények szintén e szerint kerüljenek osztályozásra. Mivel a magyar tojáskivitelnél Ausztria és Németország legfontosabb piacunk, az ott bevezetett osztályozás szerint történik nálunk is a tojás átvétele és csomagolása. Németországban a következő tojásosztályozás van érvényben:

Különleges tojás 65 gramm és azon felül (S-jelű).

Nagy tojás 60—65 gramm (A-jelű).

Középnagy tojás 55—60 gramm (B-jelű).

Közönséges tojás 50—55 gramm (C-jelű).

Kis tojás 45—50 gramm (D-jelű).

Amióta felvevőpiacaink a tojásforgalomban súly után igazodó standardokat állapítottak meg, azóta

Magyarország még fokozottabban ellenőrzi a kivitelre kerülő tojásszállítmányokat és a Külkereskedelmi Hivatal felügyelői a legszigorúbban vigyáznak arra, hogy a szállítmányok a minőségi osztályozás és csomagolás szempontjából a felvevő államok követeléseinek megfeleljenek.

A magyar népies baromfitenyésztésnek a kiviteli szempontok szerinti irányítása, a keresztezésnél felhasznált nyugati fajták hatása és a minőségi ellenőrzés bevezetése következtében a magyar tojástermelés az utóbbi években olyan jelentékeny mértékben fejlődött, hogy az ezirányban megejtett vizsgálatok szerint a magyar tojástermelés 80%-a 50 grammnál magasabb súlyú tojást eredményez. Az országrészek szerint legutóbb megejtett vizsgálatok azt mutatták, hogy a Dunántúlon jóval súlyosabb tojást termelnek, mint Magyarország keleti vidékein.

A magyar tojás súlyán kívül a tojás sárgájának — a bőséges zöldtakarmányfogyasztás folytán — élénkebb színével is elüt a nyugati államok tojásaitól, ezért a magyar tojás különösen színezési célokra, mint festőanyag is sokkal alkalmasabb. Kitűnő íze következtében pedig a háziasszonyok már régóta előnyben részesítik.

A kereskedelem a magyar nemesített baromfi tojásának előnyös minőségi tulajdonságait a múltban azzal ismerte el, hogy azt „Das ungarische Fettei“ elnevezéssel illette, mert már külsejének, sárgájának és fehérjének elütő voltában és „zsíros“ jellegében eltér a nyugati jellegű tojástól. Ezeket a most már tudományosan is igazolt tapasztalati tényeket minden bizonnyal a külterjesen tartott magyar baromfi egyenletesen lassúbb fejlődésének és a különlegesen változatos takarmány gazdagabb összetételének köszönheti.

Nemcsak az európai államok, hanem Észak-amerika is állandóan erősen vásárolja a magyar ágy-

tollat, különösen a libatollat. Magyarország 1936-ban 28.112 q ágytollat vitt ki Németországba, Ausztriába, Csehszlovákiába, Franciaországba, Dániába, Olaszországba, az Amerikai Egyesült Államokba, stb. Tollkivitelünk eléggé nem ismert jelentőségét bizonyítja, hogy a kivitt toll értéke egyenlő szokott lenni lisztkivitelünk értékével. Németországba irányuló kivitelünkben 1934-ben érték szerint első helyen állott a toll. (12.5 millió pengő.) Legnagyobb volt tollkivitelünk értéke 1929-ben, amikor is 22.6 millió pengő összeget ért el. Külföldi kereskedők véleménye szerint Magyarország szállítja az egész világon a legjobb ágytollanyagot és ebben valóban utolérhetetlen.

Méz

Magyarország méztermése évenként átlag 200—250 vagón; jó esztendőben 300-at, sőt 350-et is elér. Méztermésünk nagyobb része nem kerül kereskedelmi forgalomba, hanem a termelői háztartások használják fel, vagy a termelők kicsinyben kimérik. Kb. 60—120 vagónt vesz fel évenként a belföldi fogyasztás úgy, hogy a kereskedelmi forgalomba kerülő mennyiségnek csak egy csekélyebb része (1936-ban 42 vagón) megy külföldre.

A magyar méz minősége megérdemelné, hogy a külföld fokozottabb mértékben keresse. A három fajta magyar tömegméz közül ugyanis kettő magyar különlegesség, az *akác-* és a *tarlóvirágméz*. Az akácmézet az akácfa virágaiból gyűjtik a méhek. A legszebb színű méz, világos aranysárga, kristálytisztán átlátszó és még hosszabb, egy évig tartó állás után sem jegecesedik ki. Akácmézet szolgáltat majdnem az egész ország, de különösen a homokos, száraz, melegtalajú helyek. Európában jelentékenyebb akácméztermelés csupán Magyarországon van. Az akác-

méz aromája kissé enyhe a valamivel erősebb méz-ízhez szokott külföldi előtt, ez azonban éppen a magyar akácméz jóminőségének a bizonyítására szolgálhat. Hogy a méz nem ikrásodik, ez nem minden országban bizonyítéka a kiváló minőségnek, tény ugyanis az, hogy az északi népek az ikrás mézet jobban kedvelik. Németország déli vidékein azonban a nem ikrásodó akácméz most kezd mint minőségi áru közkedveletté lenni. A magyar akácméz minőségéhez ma már nagyrészt hozzájárul megfelelő kezelése is. Azelőtt a mézet olvasztották, sajtolták vagy csurgatták, így igen sok tisztátalan anyag került bele. Ma már a mézpergetés, amely az egyszerű kasokkal szemben az újabb kaptáros kezelést kívánja meg, biztosítja azt, hogy a méz sűrűbb, tisztább és tartósabb, mint a régi eljárásokkal nyert méz. Újabban mindjobban terjed az a mézkezelési eljárás, hogy a szüretelt mézet 10—12 napig meleg, száraz helyen állni hagyják. Ennek következtében a mézben levő tisztátalanságok és légbuborékok a felszínre kerülnek. Ezt lehabozzák a felszín híg rétegével együtt, s amennyiben ezután még légmentesen is elzárják, a pergetett méz méginkább megsűrűsödik. Részben ez a kezelési eljárás is hozzájárul ahhoz, hogy a magyar méz sokkal több cukrot és kevesebb vizet tartalmaz, mint pld. a francia. A francia méz víztartalma 20—24%; a magyar akácvirágmézé 13—16% és a tarlóvirágmézé 16—18%. A száraz, meleg levegőn való tartás, a lehabozás csökkenti a magyar méz víztartalmát. Az akácvirág nektárja már természetből fogva is sűrűbb a más növények virágjában fejlődőnél.

A másik tömegmézünk a *tarlóvirág* vagy tisztesfűméz, világos, erősebb, mint a tiszta akácméz. A magyar tisztesfűméz évi mennyisége sokkal változóbb, mint az akácmézé; esős, meleg nyáron nagyobb az akácénál. Színe hasonlít az akácéhoz, de

világosabb és zöldesebb, ezért belföldön sokszor, különösen a fővárosi kiskereskedelemben akácméz-ként adják el. Belföldi forgalomban a neve: vegyes virágméz. Kb. 1—2 hónap alatt megjegecesedik; így majdnem fehér zsírfényű. Különösen a fekete kötött talajú Tiszántúlon, Békésben és a Dunántúlon Mosonban termelik.

Vegyes virágméz alatt foglaljuk össze az egyéb mézeket, amelyek sokkal kisebb mennyiségben kerülnek piacra. Ezek fél vagy egy év alatt megikrásodnak, illatuk jellegzetes fűszeres, igazi mézszag. Ikrásodva rendszerint világosabbak, mint folyékony állapotban. Vegyes virágmézet adnak az erdővágások, árterületek, mocsarak, rétek vadvirágai, a pillangós virágú takarmánynövények, a napraforgó, tök, uborka, dinnye, a hárs, a virágzó dísfák, stb. A sötétebb vegyes virágmézet Csehszlovákia és Svájc keresi.

A magyar méz értékét különösképpen emeli az a körülmény, hogy Magyarországon a műmézkészítés törvényileg tilos. De nem is haszonhajtó, mert a készítéséhez használt répacukor rendesen drágább, mint a méz. A műmézkészítés az egész világon eléggé elterjedt. Mézünk vám nélkül, szállítással olcsóbb, mint az európai belföldi mézek, de mégsem versenyképes árban az amerikai és az orosz méz mellett, amely igen olcsón kerül forgalomba. E két importmézet Nyugateurópában ugyanis a belföldi mézekkel szokták keverni és így érik el, hogy a belföldi méz az amerikaival és az oroszsal keverve olcsóbb mint a magyar.

A magyar méz 25 és 50 kg-os fehér bádogkanakban, vagy 5 kg-os fémbödönökben kerül kivitelre.

A magyar méz minőségének biztosítására újabban a kivitelre kerülő méz márkázását vették tervbe.

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
Előszó	3
Mezőgazdasági kivitelünk jelentősége	5
Mezőgazdasági cikkeink minősége	9
Változások a táplálkozásban. Vitaminok	12
Minőségi értékjelzés	15
Kiviteli propaganda	20
A fontosabb kiviteli cikkek	27
Búza	27
Sörárpa és maláta	32
Magvak	33
Gyümölcs	38
Bor	45
Burgonya	49
Paprika	50
Gyógynövények	54
Hagyma	58
Paradicsom	60
Rostos növények	61
Ló	63
Szarvasmarha	64
Sertés	66
Juh és gyapjú	69
Baromfi és termékei	71
Méz	75

MAGYAR
TUDOMÁNYOS
AKADÉMIA
KÖNYVTÁRA

Magyar Tudományos Akadémia
Könyvtára 3630./195. 1. sz.

KINCSESTAR

Az ország egyetlen olcsó, tudománynépszerűsítő könyvsorozata. Az ismeretek minden ágából rövid, mégis alapos és élvezetes áttekintéseket nyújt, — nem száraz kézikönyveket. Munkatársai az ország legjelesebb szakemberei, egyben kitűnő írók. Formája praktikus és elegáns.

- 1 NAGY IVÁN : Öt világrész magyarsága
- 2 SZINNYEI JÓZSEF : A magyar nyelv
- 4 MORAVEK ENDRE : Nagymagyarország nemzetiségei
- 5 ZICHY ISTVÁN GRÓF : Magyar őstörténet*
- 9 ORTUTAY GYULA : Magyar népismeret
- 10 WEIS ISTVÁN : A magyar falu
- 12 HILLEBRAND JENŐ : Az őskőkor története
- 14 BARTONIEK EMMA : A középkor
- 17 KMSKÓ MIHÁLY : Az Iszlám
- 18 BALLA ANTAL : Az utolsó száz év története
- 19 TÖRÖK PÁL : A francia forradalom
- 20 LIGETI LAJOS : Kína
- 22 V. D. BARKER : Az angol civilizáció (Mult és jelen)
- 23 KOMORÓCZY GYÖRGY : A mai Lengyelország
- 24 BARANYAI ZOLTÁN : Kisebbségvédelem*
- 25 GRATZ GUSZTÁV : Európai külpolitika
- 26 KNIEZSA ISTVÁN : A szlávok
- 27 BAJZA JÓZSEF : Jugoszlávia
- 28 SZÁSZ ZSOMBOR : Románia
- 29 GOGOLÁK LAJOS : Csehszlovákia
- 30 VILLANI LAJOS BÁRÓ : A mai Olaszország
- 32 GYÖRÝ JÁNOS : A francia irodalom kis tükre*
- 33 SZERB ANTAL : Az angol irodalom kis tükre
- 34 VÁRADY IMRE : Az olasz irodalom kis tükre
- 35 PUKÁNSZKY BÉLA : A német irodalom kis tükre
- 37 BABITS MIHÁLY : Dante
- 39 KÁLLAY MIKLÓS : A legújabb líra a világirodalomban
- 42 ALFÖLDI ANDRÁS : Magyarország népei és a római birodalom
- 43 ZIMMERMANN ÁGOSTON : Fejlődés
- 44 RAPAICS RAYMUND : A növény felfedezése
- 45 BARTUCZ LAJOS : Milyen fedezte fel az ember önmagát
(Kis antropológia)

* Előkészületben

KINCSESTAR

Az ország egyetlen, a tudományok minden ágát felölelő és népszerűsítő könyvsorozata. 150 kötetes keretében az ismeretek teljes enciklopédiáját nyújtja, úgymint :

MAGYARSÁGISMERET
TÖRTÉNELEM
AZ ÚJ EURÓPA
IRODALOMTÖRTÉNET
EMBER ÉS TERMÉSZET
MŰVÉSZET, KÖNYV
KÖZGAZDASÁG, STATISZTIKA
VALLÁS ÉS FILOZÓFIA
TERMÉSZETTUDOMÁNY
ORVOSTUDOMÁNY
HADTUDOMÁNY, SPORT
FÖLDRAJZ
TÁRSADALOMTUDOMÁNY
ÉLETRAJZOK



„A MAGYAR SZEMLE KÖNYVEI“

önálló nagyobb monografiák a következő szerzőktől :

*Szekfü Gyula, Weis István, Hóman Bálint,
Horváth János, Farkas Gyula, Babits Mihály,
Julier Ferenc, Gratz Gusztáv, Genthon István.*

KÉRJEN RÉSZLETES PROSPEKTUST.

Kiadóhivatal : Budapest, VI., Vilmos császár út 26. sz.