

# ERDÉLYI GAZDA

## AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

Megjelenik minden pénteken legalább egy iven és az egyleti tagoknak ingyen küldetik meg.

Nem tagok egész évre 4 frt, félévre 2 frttal fizethetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

### KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az  
ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ  
(Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz),  
a lap szellemi részét illető közlemények az  
ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ  
(Gamauf Vilmos, e. titkárhoz)  
czimzandók.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

Lapfelügyelő bizottság: **Paget János** elnök; **Berde Áron**, **b. Huszár Sándor**, **Mina János**, **Nagy Ferencz**,  
**Szabó Samu**, **Szentgyörgyi József**.

### Gyümölcsseim.\*

#### Kék diapré szilva.

(Diaprée violette; Die violette Diapré.)

Régi, világszerte elterjedt gyümölcs. A besztércei szilvához nagyságra is, alakra is hasonló, tojásdad, mindkét végén tompa; szára felé rendszerint testesebb, mint hegye felé; vágánya sekély, egyenetlen félre osztó. Köldökpontja a gyümölcs hegyére egy emelkedés mellé oldalt helyezett. Szára rövid, sűrű szőrrel borított s e mellett rozsdás, sekély üregbe ferdén helyezett. Bőre finom, kékesfekete, itt-ott szürke pettyes. Hamva sűrű, kékes. Húsa sárgásfehér áttetsző, tömörkés, de olvadó, leves, magva körül néha vöröses, cukros, kellemes ízű. Magva való. Érik aug. közepe táján. I. rendű. Fája lassúnövésű, igen edzett; korán és rendkívül bőven termő. Terjesztésre méltó. („Gy.-Mezőgazda“ 1874.)

#### Korai, nemes szilva.

(Edle Frühpflaume.)

Hihetőleg németeredetű, kicsinyke, tojásdad-gömbölyű, finom csemege szilva. Vágánya alig szembetűnő, egyenlő félre osztó. Köldökpontja a gyümölcs hegyén mélyedés nélkül; szára rövid, csupasz, rozsdafoltos, szintén mélyedés nélkül a gyümölcs felületére helyezett. Bőre finom, csaknem az egész felületen barnapiros, itt-ott élénksárga pontokkal és sötétebbpiros foltokkal tarkázott. Hamva ritkás, fe-

héres. Húsa arany sárga, gyöngéd, magvától elváló, leve igen bő, némi gyöngéd savanyval emelt, felséges, cukros, fűszeresízű, Érik jul. vége felé. I. rendű. Fája vagnövésű edzett, korán és rendkívül bőven termő. Terjesztésre méltó. („Gy.-Mezőgazda“ 1874.)

#### Sárga kajszin szilva.

(Prune d'abricot jaune; Gelbe Aprikosenpflaume)

Bizonytalan eredetű, nagy, változó alaku, aszalványnak s egyéb konyhai czélokra is kitűnő csemege szilva; legtöbbször tojásdad-gömbölyű, mindkét végén belapított; hol széles és sekély, hol eléggé szembetűnő, mélyvágányu köldök pontja a gyümölcs hegyén csekély mélyedésben a vágányos oldalfelé látható. Szára rövid, vastag, finom szőrrel fedett, rozsdás, a gyümölcs felületén álló. Bőre szivós, viasz sárga; napos oldalán piros pettyekkel befeeskendett, néha rózsaszínnel befuttatott. Hamva ritkás, fehéres. Húsa arany sárga, teljes értékű vörössárga, finom magvaváló; leve igen bő, finom savanyval emelt, cukros, a zöldringlóra emlékeztető, felséges zamatu. Érik aug. második felében. I. rendű. Fája egészséges, edzett; korán, rendszeren és igen bőven termő. Terjesztésre méltó. (Lásd „Gy.-Mezőgazda“ 1874.)

#### Esperen arany szilvája.

(Drap d'or d' Esperen; Esperen's Goldpflaume.)

Származása. Esperen őrnagy nyerte magról Malines-ban (Belgium.) A magról kelt anyafa Bivort

\* Lásd az „Erdélyi Gazda“ 1874 évi 45. számát. Szerk.

szerint 1843-ban termett először. Felséges gyümölcssei végett napjainkban világszerte el van már terjedve. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktől. Ugyan ez évben az „Illustrirtes Handbuch der Obstkunde“ után közlöttem is leírását a „Kertész gazdában“ (1870. 149. l.). de akkoriban még sem gyümölcsét sem növényzetét nem volt módomban tanulmányoznom. Csak tavál termett először Gyümölcseit és növényzetét a leírásokkal egyezőknél találván, fajom valódiságában többé nincs okom kételkedni.

**Érés ideje.** Aug. vége vagy sept. eleje.

**Minősége.** Kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs.

**Nagysága.** Nagy; első gyümölcssei nálam jóval nagyobbak voltak, mint Oberdiecknél.

**Alakja.** Tojásdad vagy tojásdadgömbalakú, két végén kissé belapított; legnagyobb átmérője középtájra esik, honnét mindkét vége felé egyenlően fogyva domborodik; néha azonban száras végén nagyobb a domborusága, mint hegye felé. Széles és lapos vágánnyal ellenkező oldala jól ki szokott domborodni. Köldökpontja hol mélyedés nélkül csaknem a fölszinre, hol ismét némi repedésszerű mélyedésbe helyezett. Szára elég hosszú, meglehetősen erős, szőrös, sárgás zöld, sötétbarna foltokkal tarkázott; hol inkább, hol kevésbé szűk és mély üregben, gyakran pedig csaknem a fölszinre helyezett.

**Szine.** Bőre igen finom, vékony, áttetsző, elejénte zöldessárga, később aransárga. Piros pontok és foltok csak ritkán mutatkoznak rajta. Hamva ritkás fehéres.

**Izlelése.** Húsa csaknem aransárga, igen finom, olvadó, noha elég tömött; teljes értékével magvától jól elváló; leve bő, cukros, illatos, izére nézve csaknem a jó őszi barackra emlékeztető. Magva a gyümölcs nagyságához képest kicsinynek mondható, tojásdadalakú, száras vége felé elvékonyodó; pofái érdesek; háta eléggé kiemelkedő taréjjal ellátott.

**Fája.** Fiatal korában elég élénk-növésű; de korai és bőtermése miatt nagy fává bajosan növekedhetik. Edzett természettel bír. A nyesést jól kiállja; miért is lécezet mellett tenyésztésre is igen alkalmas.

**Vesszei.** Elég számosak, középvastagok,

egyenesek, rövidek, alig könyökösek, sík felületűek; csupaszok, szennyesbarna színűek; árnyas felőkön itt-ott zöldesek; apró, sárgásfehér pontokkal ritkásan bevontak; kissé hosszas levélközűek.

**Rügyei.** Elég nagyok, hosszas kúposak, hegyesek, a vesszőkkel egy irányban felfelé vagy kissé elállók, elég szembetűnő hármashordás ülőlapra helyezkedők.

**Levelei.** Nagyok, elég vastagszövetűek, tojásdadok, vagy visszástojásdadok, rövid, tompa hegyben végződők; hullámos szélűek, csaknem laposak, széleiken csak kissé felhajlók; babosfelületűek, bágyadtan fénylők, elég világoszöldek; széleiken sűrű tompa fogakkal egyenlőtlenül fűrészeltek; hol mereven és vízszintesen irányulók, hol kissé lefelé állók. Levélnyelük rövid, igen vastag kissé szőrös, csatornás, magasan kiemelkedő két, néha három mirigygyel is ellátottak, a vesszők hegyén rézsutosan fel, alább csaknem vízszintesen, a vesszők aljánál pedig lefelé irányulók. Levél pálhái elég kifejlődöttek, alul szárnyasak, sokáig épen maradók.

**Leirói:** Bivort, Album de pomologie, II. 67.

Maş, Le Verger, VI. 63.

Oberdieck, Illustr. Handb. der Obstk. III. 329. stb.

**Észrevétel.** Ugy kerített házi kertekben, mint szabadon álló gyümölcsöseinkben is méltán megérdemli e kitűnő szilvafaj, hogy hazánkban is mindenütt elterjesztessék.

### **Victoria királynő szilva.**

(Prune Victoria; Königin Victoria)

**Szármasága.** Bizonytalan; Downing szerint angol eredetű. Ojtóvesszejét 1871-ben kaptam Oberdiecktől s tavaly már bemutatta nálam első gyümölcsseit a fajfán. Ugy e gyümölcsök, mint faiskolai ojtványaim növényzete is, egyezvén a leírásokkal, fajom valódiságát teljesen bebizonyították.

**Érés ideje.** Sept. eleje.

**Minősége.** Csaknem I. rendű csemegegyümölcs; finom aszalványnak is igen kitűnő.

**Nagysága.** Igen nagy, csaknem olyan, mint egy jókora ruczatojás.

**Alakja.** Tojásdad gömbölyű vagy egyszerűen tojásalakú, száras végén kissé tompább, mint hegyénél; két oldala kissé belapított. Legnagyobb átmé-

rője középtágra esik, honnét mind két vége felé egyenlően, néha szára felé inkább fogyva gömbölyödik. Vágánya néha igen sekély, néha elég szembetűnően mély, többnyire egyenlő félre osztó. Köldök pontja a gyümölcs hegyén hol a felszínen ül, hol sekély mélyedésbe helyezett. Szára elég hosszú, szőrös, sekély, néha mély csészécskébe helyezett.

**Szine.** Bőre szívós, a gyümölcs teljes értékével lehámozható; világos biborvörös; halvány-sárga alapszine azonban az árnyas felén jól kivehető. A piros színben számos apró, finom sötétpirossal szegett pontocska vehető észre. Sűrű, kékesvörös hamva rendkívül emeli a gyümölcs szépségét.

**Izlelése.** Húsa sárga, finom, tömörkés; leve bő, finom borizzal emelt édes, a besztercei szilvára emlékeztető, kellemes izü; magvaváló. Magva a gyümölcs nagyságához képest kicsiny, hosszas, széles és lapos, tojásdad alakú, éles és jól kiemelkedő háttaréjjal ellátott.

**Fája.** Egészséges, edzett. Virágai az idő viszontagságával inkább daczolnak, mint bármely más szilvafaj virágai; miért is rendszeren és bőven terem; korán termőre fordul. Lelógóságu, ritkás, szabálytalan koronát alkot; helyben és talajban nem válogat; a nyesést nem szereti. Besztercei szilva alanyon diszlik legjobban.

**Vesszei.** Nem számosak, középvastagok, fiatal ojtványokon elég egyenest fölállók; idősebb, de azért elég erőteljes fák korona ágain lefelé görbülők, könyökösek; hegyök felé mind-mind inkább elvékonyadók, merevek, szőrösek; hornyolatlanok; napos felőkön barnaszínűek; árnyas felőkön barnával szeplőzött zöldek; apró, vörhenyes pontokkal elég sűrűn pontozottak; aljukfelé reczés hártáival ritkásan bevontak, rövid levélközűek.

**Rügyei.** Elég nagyok, hosszas kúposak, kissé tompán hegyesek; a fától elállók, kissé fehér molyhosak; sötétbarnák; jól kiemelkedő sima párkányos, vagy hármashordás ülőlapra helyezkedők,

**Levelei.** Nagyok, elég vastagszövetűek, kerek tojásdadok, itt-ott visszás tojásdadok vagy pedig kerülékesek; rövidke, de elég szúrós hegyben végződők; csaknem laposak vagy néha széleiken kissé fölhajlók; itt-ott fölfelé, néha pedig lefelé öblösök, mely utóbbi esetben a levél felső lapja a főideg irányában nyergesen fölemelkedik s szélei és

oldalai lefelé görbülnek; alsó lapjuk szőrös; felső lapjuk csupasz, csaknem sima, bágyadtan fénylő, homályos zöld; széleiken nagy tompa fogakkal szabályosan fűrészeltek. Levélnyelők elég vastag, rövid, de gyenge, a vesszőktől többnyire vízszintesen elálló vagy kissé lefelé kónyuló, szőrös csatornás; többnyire két kiemelkedő mirigygyel ellátott; sáppadt sárga, itt-ott némi halvány pirossal színezett. Levélpálhái kicsinyek, fogaslándsásak, hamar elhullók.

**Hasonnevei.** Queen Victoria; Denyers Victoria; Sharps Emperor. \*)

Leirói. Royer, Annales de pomol. IV. 45. Mas, Le Verger, VI. 23.

Liegel, Kenntniss der Pflaumen IV. 17.

Jahn, Illustr. Handb. der Obstk. VI. 135, és mások.

**Észrevétel.** E kitünő szép és jó, finom aszalványnak (prunellának) is igen alkalmas szilvafajt, mely a nagy fajta szilvák közt tán legtermékenyebbnek mondható, érdemes volna hazánkban is mindenütt elterjeszteni.

### Royer kajszin szilvája.

(Abricotée de Royer; Royers Aprikosenpflaume.)

**Származása.** E jeles szilvafajt Liegel, braunauai gyógyszerésznek köszönhetjük, ki a szilváról irt jeles műveivel hervadhatlan koszorút vívott ki magának a gyümölcsészek előtt. Ő eme, színére és alakjára nézve a zöld ringlóhoz igen hasonló szilvafajt egy kék szilváról és pedig a „Király szilva“ magvairól nyerte és Royer, híres belga gyümölcsész nevére keresztelte el. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktől. A jól kifejlődött, négy éves próbaág tavaly már rendkívül bőven termett nálam a fáján. Növényszete, gyümölcsei a leírásokkal egyezvén, fajom valódisága kétségtelen.

**Érés ideje.** Aug. második fele.

**Minősége.** I. rendű csemege gyümölcs.

**Nagysága.** Jókora nagy, mint a zöld ringló.

**Alakja.** Gömbölyű, mint a zöld ringló; de nem oly szabályos termetű, mint emez. Száránál némely gyümölcs meglehetősen, némelyik kevésbé

\*) A gyümölcsész tekintélyek közül többen, — mint Oberdieck, Royer és Liegel, — a „Sharp's Emperor“-t külön fajnak tartják s külön is írják le; mások ellenben, — mint Downing és Mas, — egészen ugyanazonosnak tartják azt a Victoriával. Mindkét faj meg van nálam Oberdiecktől; de eddig még csak a Victoria termett.

van belapitva, mint a zöld ringlónál és hegye felé is összevonultabb és domboruabb, mint emez; két oldalán többnyire kissé belapított. Legnagyobb szélessége a szárás vége felé, néha pedig középtájra esik. Vágánya széles és sekély, néha elég mély s hol egyenlő, hol egyenlőtlen félre osztja a gyümölcsöt. Köldökpontja a gyümölcs hegyén csekély mélyedésben, néha egy, néha több oldalról is körülvéve emelkedésektől. Szára rövid, csupasz, vöröspettyes, inkább vagy kevésbé széles, de sekély mélyedésbe helyezett.

**Szine.** Bőre elég szivós, teljes értével lehámozható, zöldes sárga; napos felén gyakran véreres pettyekkel, hol ritkábban, hol sűrűbben befecskendett; szürkés pontjai körül vörössel szegélyezett. Hamva ritkás, zöldesfehér.

**Izlelése.** Húsa zöldessárga, finom olvadó; leve bő, finom savanyval emelt czukros, izére nézve csaknem oly kitűnő, mint a zöld ringló, sőt kitűnőbb annak, a ki a tulságos édest kevésbé szereti.

**Fája.** Egészséges, rendkívül edzett. Hideg tavasszal is ritkán láthatni fiatal hajtásain oly összezsugorodott sárgás leveleket, milyenek a legtöbb szilvafajnál elő szoktak fordulni. Virágai sem oly könnyesek, mint sok más szilvafajokéi. Korán és rendkívüli bőven termő; sűrű lombos, szétterjeszkedő koronát alkotó. Gyümölcsei erős időjárással sem szoktak úgy fölrepedezni, mint a zöld ringló.

**Vesszei.** Elég számosak, meglehetősen vastagok, merevek, felfelé elvékonyodók; alig könyökösek, hornyoltak, csupaszok; aljuk felé sötét barnák, hosszas csikokban levonuló, reczés hártáival bevontak; hegyök felé vöröses barnák; rövid levélközűek.

**Rügyei.** Elég nagyok, hasas kúposak, tompa hegyűek, a fától elálló, jól kiduzzadt, hosszas bordás ülőlapra helyezkedők.

**Levelei.** Közép nagyok, elég vastag szövötűek, széles tojásdadok, kerek hegyben végződők, hegyök felé legszélesebbek, csaknem laposak, csak kissé völgyesek és íveltek; elég babosak, különben csupaszok, homályos zöldek; széleiken többnyire finoman, szabályosan és tompán fűrészeltek. Levélnyelők rövid, vastag, a vesszők alján és derekán merev, finoman szőrös, csatornás, pirossal mosott

sárga; két mirigye többnyire a levéltányér szélén látható. Levélpálhái aprók, fogas lándzsások, hamar elhullók.

**Leirói:** Liegel, Monatschrift 1858. 282.

Oberdieck, Illustriertes Handbuch der Obstk. VI. 267.

**Észrevétel.** E kitűnő szilvafajban egy méltó versenytársra talált a zöld ringló. Fennebb jelzett jeles tulajdonainál fogva utat fog törni magának mindenütt a világon. Nem szorul ajánlatra.

**Bereczky Máté.**

### Az orsz. Magyar Gazd. Egyesület

borászati szakosztálya 1875. évi jan. hó 4-én tartott ülésének jegyzőkönyve.

Havas József szakoszt. alelnök azon kijelentéssel nyitotta meg az ülést, hogy a napirend első tárgyát a földművelési minister egy leiratának tárgyalása képezi, melyet ő excellentiája az országban sajnosan tapasztalt borhamisítás ügyében az egyesülethez intézni méltóztatott.

Möröcz István egyesületi titoknok felolvassa erre a 20898 sz. alatt kelt következő ministeri leiratot:

„Az országos Gazdasági Egyesületnek Budapesten.

Sajnosan ismert dolog, hogy a főváros területén a mesterséges borgyártás nagy mérvben üzetik s a gyártmány ámbár csak igen csekély részben bír a természetes bor alkatrészeivel mégis mint valóságos bor hocsátatik áruba.

Eltételezve az egészségügyi szempontoktól — mely irányban az orvosrendőri felügyeletet illetőleg nem kétlem, hogy a főváros tisztí orvosi kara kellő éberséggel működik — e gyártás által jelentékenyen megrövidítették az állam kincstár a fővárosi vámvonalaknál szedett fogyasztási adóra nézve, rövidséget szenved a városi pénztár a községi pótléket illetőleg, — megcsalatik a közönség, mely tiszta természetes bor helyett és ugyanazon áron veszi a hamisítványt, — s végre — mi a legfontosabb — aláásatik a hazai bortermelés hitele a külföld előtt.

Mindezen szempontok sürgősen igénylik, hogy a kormány figyelmé a jelzett visszás üzelem felé forduljon, s gondoskodjék alkalmas módokról, melyek a hazai bortermelést az ezt fenyegető veszélytől, a fogyasztó közönséget a megcsalástól, e mellett pedig úgy az állami, mint a fővárosi pénztárt a nagyban üzött megkárosítástól megóvják s a gyártást azon mederbe szorítsák vissza, melyben a közérdek szempontjából kívánatos, hogy mozogjon.

Hogy melyek legyenek ama szabályzó korlátok és óvintézkedések, melyek alkalmasak lennének a fennebb elősorolt különböző érdekek megóvására — e tekintetben javaslatot tenni s engem bölcs tanácsával támogatni az Egyesület is hivatva van.

Miért is bizva kedvezően ismert ügybuzgalma és szakismeretében, oly kéréssel fordult az Egyesülethez, hogy az általam

felvetett kérdést az egyidejűleg megkeresett ipar és kereskedelmi kamarával együttesen beható tárgyalás alá venni s megállapodásának eredményét velem mielőbb tudatni sziveskedjék. Bartal."

Elnök kinyilatkoztatja, hogy a szakosztály annál nagyobb örömmel fogadja a ministeri leiratot, a mennyiben már a decz. 10-kén tartott választmányi ülés is utasította a szakosztályt, hogy az országban mindinkább növekedő borhamisítás botrányos üzérékedése meggátlására a Francia- s Angolországban és a Rajna vidékén fennálló borhamisítási törvények szemmel tartásával javaslatot dolgozzon ki. Szóló a tárgyra vonatkozólag a következő pontokat vélné megvitatandóknak:

1) Minő folyadék az, melyet nemcsak az általános és mindennapi, hanem tudományos és törvényes nyelven is **bornak** nevezünk?

2) Mi ezen termék lényeges és nélkülözhetlen anyaga?

3) Lehet-e ezen anyagból magából czélszerű kezelés által tökéletes, tartós, kivitelképes bort előállítani?

4) Mik a valódi, tisztán kezelt szőlőbornak tulajdonságai s előnyei az emberi táplálkozást s egészséget illetőleg?

5) Hol kezdődik a borkezelésben annak meghamisítása?

6) Jog és igazság szerint mit lehet, sőt kell hamisított, mit hamis bornak tartani s elnevezni?

7) Annak készítése és árulása mily kárhuzatos következményeket von maga után?

8) Lehet-e a borhamisítást vagy a hamis bor készítését, gyártását s árulását a törvényes iparszabadsággal védeni, s bűnöségét mentegetni vagy eltakarni?

A szakosztály mindenekelőtt abban állapodott meg, hogy mielőtt az iparkamarával ez ügyben együttesen tanácskoznék, saját kebelében fogja e kérdést megvitatni és véleményt nyilvánítani; továbbá, hogy tekintettel a kérdésnek széles keretére, egy albizottságot küld ki az előterjesztendő javaslatnak kidolgozására. Hogy azonban az albizottság némi tájékozást nyerjen, a szakosztály a szőnyegen levő kérdést egész általánosságban már előlegesen is megbeszélendőnek tartja.

Korizmic László azon demarcationalis vonalnak meghatározására nézve, melynél a tulajdonképeni „bor“ végződik, és a hamisított bor kezdődik, azon nézetben van, hogy azon ital, melynek előállításánál a szőlőnedv igénybe nem vétetik, bornak nem tekinthető. A vegytannak előhaladásával mindinkább képesek lesznek az emberek a szőlőnek igénybevétele nélkül is a borhoz hasonló italokat készíteni, de ily italok megítélésénél mindig kettő szem előtt tartandó: mindenekelőtt, hogy azok az egészségek ártalmasak ne legyenek, a mely tekintetben az illető egészségügyi közegek vannak hivatva felügyelni; és másodsor szigoru büntetések alkalmazásával kényszerítendők az illetők, hogy gyártmányaik elárusításánál kitegyék azt, miszerint azon ital nem szőlő-bor, és hogy mily alkatrészekből készült azon ital, először azért, nehogy a fogyasztó közönség valódi és gyakran a leghirnevesebb bornak czégje alatt hamisított italokat drága pénzen vásároljon; másodsor, nehogy a tulajdonképeni bor termelőinek lehetlenné tétessék a verseny az ily csaláson alapuló üzlettel szemben; és nehogy

a mellett harmadsor az állam és a község a fogyasztási adó tekintetében megrövidíttessék. (Helyeslés)

Tavaszy Endre arra figyelmezteti a szakosztályt, hogy nem csupán a fővárosban, mint a miniszteri leirat említi, hanem az egész országban üzetik a borhamisítás. Szóló ismer bérlőket, kik 5 év alatt egy csepp igazi bort sem, hanem csupán vegytanilag készült italt adtak el igazi bor czége alatt. A rendőrségnek és a finánczoknak kötelességévé kell tenni az ily csalások kipuhatólását. Hogy mily nagy mérvben történnek e tekintetben a visszaélések, mutatja azon körülmény, hogy volt reá eset, hogy a vámnál többet kapnak vissza a borkészítők a kivitel alkalmával, mint a mennyit a behozatalnál fizettek.

Szóló nem tartja elégségesnek az ily készítmények elkobzását, hanem szigoru büntetések kiszabását óhajtja a hamisítókra, főleg tekintettel arra, hogy az ország bortermelésének hitelét a külföld előtt csorbítják, és arra emlékezteti a szakosztályt, hogy a kendertermelés terén is egy alkalommal elkövetett nagyobb csalás annyira ártott hitelünknek, hogy azt egy negyed század alatt sem lehetett helyrehozni. Sőt tovább megy szóló és egyenesen eltiltani kívánja az országban a boritalnak vegytanilag való készítését, és hiszi, hogy ha az ország lakosai e kérdésben megszavaztatnának, csak azok fognának a mesterséges bor készítése mellett nyilatkozni, kik azzal csalni akarnak [Helyeslés.] Valamint van arra nézve intézkedés, hogy azok, kik a tejet vízzel, tehát nem is ártalmas anyaggal keverik, a tej elkoboztatásával és azonkívül pénzbírsággal sújtassanak, ép ugy szigoruan büntetendők azok is, kik pl. badaacsonyi bor czége alatt mesterséges bort készítenek, ha bár az talán nem is ártalmas.

Kenessey Kálmán minist. osztálytanácsos el van készülve arra, hogy a theoreticusok azt fogják mondani, miszerint az ipar-szabadság elve nem engedi a borkészítés korlátozását; szóló azonban azt hiszi, hogy a teoriáknak egyoldalu alkalmazása már eddig is sok tekintetben ártott Magyarországnak; és ilyen ártalmas a korlátlan „szabad ipar“ elvének alkalmazása is a jelen esetben, midőn a bornak, tehát az ország másodrangu termékének bel- és külföldi hiteléről van szó. (Helyeslés és közbeszólások: Szabad ipar, szabad csalás!) Szóló Olasz- és Franciaországra utal, a hol italok a szőlő nedv igénybevétele nélkül készülnek ugyan, de az illetők szigoruan köteleztetnek, hogy gyártmányaik palaczkjaira és edényeire ráírják, hogy az ital szőlőnedv nélkül készült [Olaszországban „Vino senza uve“]. Ezt tehát nálunk is lehet követelni (Helyeslés.) De nehézséget lát szóló azon demarcationalis vonalnak megállapítására nézve, hogy hol kezdődik a hamisított bor, ha csak szakértők által bizonyos percent nem állapittatik meg a szőlőnedv tartalomra nézve; lehetnek esetek, hogy pl. oly vidékeken, ahol igen drága borok teremnek, melyeket tehát a nép meg nem szerezhetne, nevezetesen nyári időben az ugynevezett törkölynek vízzel való felöntése által még mindig élvezhető, sőt aránylag még értékes ital készíthető.

Lónyai Gábor azon kérdést veti fel, hogy általában a gyümölcsből készült borított lehet-e „bornak“ elismerni, ha az nem is készült szőlőből? Hangsúlyozza a kérdés fontosságát

ugy a borfogyasztó közönség, mint a termelők, valamint az állam és községek érdekeinek szempontjából.

Fromm Antal sajnálja, hogy e kérdés csak most kerül szőnyegre, midőn a baj már annyi károkat okozott az országban. Helyesli, hogy az elnök által felállított pontok az albizottság munkálatának alapját képezzék, úgy hiszi azonban, hogy a „pezsgő“-nek gyártása a hamisított borokkal e kérdésnél egy kategóriába nem helyezhető (Helyeslés.)

Tavaszi Endre óhajtott volna, hogy az elnök által előterjesztett 8 kérdés közül csak az 5-ik és 6-ik, mint a leglényegesebb vétetett volna az albizottság munkálatának alapjául, mert attól tart, hogy a dolognak ily széles kerete mellett a kérdés megoldása hosszú időt fog igénybe venni, miután azonban nézete a felszólalók részéről támogatásra nem számíthat, belenyugszik a javaslatba hozott pontoknak tárgyalás alapjául való elfogadásába.

Máday Izidor ministeri titkár helyesli ugyan, hogy a borgyárosok kényszerítenek a borok etiquettejein kinyilatkoztatni, hogy a bor nem szőlőből készült, de másrészt azokkal tart, kik az iparnak a mesterséges bor készítésére nézve nem akarnak tilalom által korlátot szabni, és némi nehézséget lát a valódi és a hamisított borok közötti válaszvonalnak meghatározására nézve, miután még a vegyelemzés sem nyújt módot arra, hogy a természetes szőlőnedv mennyiségét eruálhassuk, és ha általában a borászat mai álláspontjai mellett a chaptalizálást, gallizálást és petiotizálást mint hamisításokat jeleznők, akkor a termelőtől megvonnók azon lehetőséget, hogy a borait jövedelmező s okszerű módon javítsa és tökéletesitse.

Elnök minden tekintetben a legszigorubb intézkedések életbeléptetését óhajlja, nehogy a borjavítás ürügye alatt a viszaéléseknek kapu nyitassék, és oda utal, hogy a bortermelő világ fogalma szerint már a bornak vízzel való keverését is „borhamisításnak“ tekinti. Az igazságérzet is kívánja, hogy az országot, a borfogyasztó közönséget és a termelőket azon nyilvános fosztogatástól és vastag csalástól végre óvjuk meg, mely a bortermény rovására üzetik (átalános élénk helyeslés.)

Girokuti P. Ferencz és Térey Pál az elnök által előterjesztett összes pontoknak a javaslat alapjául való elfogadása mellett nyilatkozván, az utóbbi Württembergára utal, mely ország, habár igen csekély mértékben bortermelő ország, mégis súlyos büntetéseket kiszabó törvényeket hozott a borhamisítók ellen, és felhoz egy esetet, melyben azon ország egyik elsőrangú borkereskedője, kire rábizonyult, hogy egy év alatt 12 hordó bornál többet nem hozván be pinczéjébe, mégis 300 hordónál több bort adott el, 3 évi börtönre és érzékeny pénzberságra ítéltetett el.

Végül Kenessey miniszteri osztálytanácsos indítványára elhatározza a szakosztály, hogy a kiküldendő bizottság minél több külföldi törvényt és rendőri szabályt, mely a borhamisítás ellen hozatott, szerezzon meg, és azokat hazai viszonyainkhoz alkalmazván, szakértő vegyészek meghallgatása mellett, javaslatot terjeszzen elő.

A titoknak azon megjegyzésére, hogy a javaslat kidolgozásánál talán legcélszerűbb lenne Preysz Mór tanár urat igénybe venni, a ki már eddig is sok hasznos szolgálatot tett a borok vegyelemzése körül, — a szakosztály oda nyilatkozott, hogy nem csak Preysz Mór tanár urat véleményadásra felkéretni óhajlja, hanem kedvesen veszi bárkinek észrevételét, ha az a kitűzött kérdések megfejtésének könnyítésére szolgálhat.

Erre az albizottság Lónyai Gábor elnöke alatt Tanárky Gyula, Térey Pál, Entz Ferencz és Morócz István tagokból állítottatott össze.

## EGYVELEG.

\* Lapunk mai mellékletét, derék gépgyárosunk Jankó Vincze üzleti hirdetését melegen ajánljuk t. olvasóink szives figyelmébe.

\* Felhívás a pomologia kedvelőihez. Folyó 1875 évi februárhó 7-én azaz vasárnap délután 4 órakor gyümölcsizelés fog tartatni az erdélyi gazdasági egyesület titkári irodájában (sétatérutca 13. sz.), melyre a kertészeti szakosztály t. tagjai s egyáltalában a gyümölcsészet barátai czennel meghivatnak. Izlelés után szakosztályi tanácskozás: gyümölcsészeti tárlatok mikénti rendezéséről s a bírálatnál követhető alapelvekről.

\* Borászatunk érdekében hazánk elsőrangú szaktekinétye Dr. Entz Ferencz egy nagyon alapos cikket közöl „Hajdan és most“ czim alatt a „Borászati lapok“ban. A borkezelés terén felmerült és nagyrészt ferde nézeteken alapuló agitációt elítélve, a következő szempontokból tárgyalja a fontos kérdést: egészségügyi szempontból, a józan nemzetgazdaság szempontjából, kereskedelemügyi szempontból, a törvényhozás szempontjából és az előmozdítandó nemzeti erkölcsiség szempontjából. — Óhajjuk, hogy e magvas cikk kellő figyelemre találjon és a t. szerző nézetei az országos magyar gazdasági egyesület kebelében is érvényesülhessenek.

\* A „Népkertésze“ czimű szaklap legközelebbi száma sommás kivonatban közli a községi faiskolák statistikai adatait, melyek nagyon szomorú bizonyosságot szolgáltatnak arra nézve, mily kevésbé veszi néptanítóink roppant nagy többsége figyelembe a kormány javítást célzó intézkedéseit, a mennyiben a faiskolák ügyében kiküldött ministeri biztos felhívásait még válasza sem méltatják. Az eddig közölt adatokból csak a Királyhágón inneniek szemlélvén ki, azok a következők:

Alsó-Fehér-vármegye. Alsó-Fehér-vármegye 198 községe közül csak 9 községből érkezett be jelentés, nem tett jelentést 189 községbeli tanító. A beérkezett 9 községből jelentés szerint: még csak kihatva sincs faiskolául tér 1 községben. A ministeri biztos utasítás következtében 1874. évben kihatott faiskolai tér 2 községben, 2670 □ öl területtel. A faiskola rendeltetési céljaival ellenkezőleg használtatik 1 községben 1000 □ ölnyi területen. Még csak egyetlen facsemetét sem képes felmutatni 1 község 1000 □ ölnyi területen. Munkásságuknak némi eredményét felmutatja 4 község 3016 □ ölnyi faiskolájában, 713 csemetével. Egész megyében van fa-

iskola 8 községben 5016 □ ölnyi terület 713 csemetével. Ennél fogva Alsó-Fehérmegye faiskoláiban 7 □ öltre esik egy csemete. Aranyosszék. A szék 22 községe közül 4 községből érkezett be jelentés, nem tett jelentést 18 községi tanító. A beérkezett 4 községből jelentés szerint: munkásságuknak némi eredményét felmutatja 4 község 4950 □ ölnyi területen 708 csemetével. Az egész székben van faiskola 4 községben, összesen 4950 □ ölnyi területen 708 csemetével. Ennél fogva Aranyosszék faiskoláiban mintegy 10 □ öltre esik egy csemete.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

## H i r d e t é s e k.

**Dréher Ignác és fia**  
sebészi eszköz és sérvkötőgyárosok,  
a m. kir. egyetem szállítói Budapestén.

Hatvani utca, 9 szám.

Ajánlják készítményeiknek gazdag tárat, finom angol aczélból készült gyapju nyíró ollókat, továbbá érvágót szarvas marhák részére, szurcsap (troicár) rézcsovékkel, juh oltó tűt, juh bélyegzőt és bélyegező fogót betűkkel és számokkal, a legújabb angol módra 9—18—27 és még több számokkal és betűkkel ellátva, égető bélyeg vasak, betűk és számok, lovak, marhák és juhok bélyegezésére, gyomor csövek (bendő szivattyúk) marhák és juhok részére, különösen ajánlható a kergesség betegségekben sinlődő birkák mütétére kellő koponya lékelő eszközöket. Saját készítményü finom kertész késeket 80 krtól felfelé; minden árban, völgyüle és kecskeláb kések fenkövekkel ellátva, gyüriüző gépek, fa fűrészek 1 frttól felfelé, kés fűrészek, szőlő metsző és finom ágnyeső ollókat, rózsza és hernyó szedő ollót; finom toll, seb, vafiasz és aczélós kések, finom ollók minden nagyságban, evő eszközök minden alak és finomságban.

Minden nevezett tárgyat és általában minden használatni szokott eszközöket a mezőgazdaság és gazdaszettek részére a m. kir. posta útján azonnal (az árnak utánvétele mellett) a legjobb minőségben s a lehető legjutányosabb áron küldjük, vagy helyben vevőknek szolgáltatjuk át.

(12)

1—6

## Üzlethelyiség változtatása.

Van szerencsém a nagyérdemű t. cz. gazdaközön-séggel tisztelettel tudatni, hogy a főpiacson **Dávid Antal**-féle házban lévő

**mag-**  
és

## terményüzletemet

ujjonnan berendezve belmagyarutca 7-ik szám alá tettem át.

Előlegesen is bátorkodom tudomásul hozni, miszerint sajtó alatt lévő mag- és termény-árjegyzékem néhány napok lefolyta után megjelenik, melyet becses figyelmébe ajánlok.

(1)

(6—52)

Tisztelettel

**TAUFFER FERENCZ.**

## Ló vásárlás.

A kolozsvári cs. k. remonta sorozó-bizottság közhirre teszi, hogy mintegy 100 darab remontára szüksége lévén, azokat jóságuk és nagyságukhoz képest 200 frttól 325 frtig készpénzben fizeti.

Kolozsvártt, január 20. 1875.

**Alexandrowicz,**

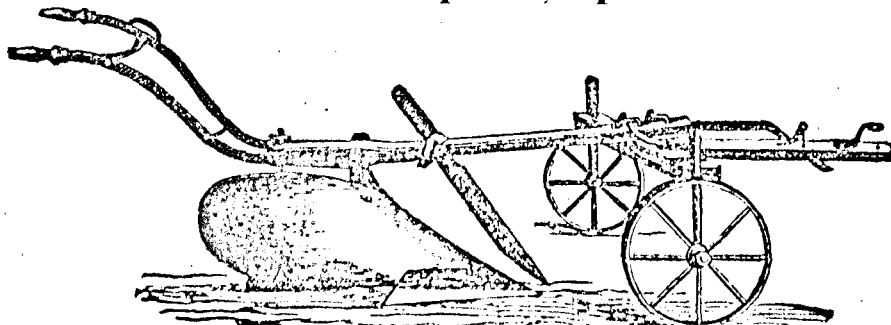
(6)

(3—3)

elnök, cs. k. őrnagy.

## Gubicz László gazdasági gépgyára

Budapestén, Lipót-utca 41-ik szám.



Ajánlja általános elismerésben részesült kütűnő

### Gubicz-ekéit,

ugyszinte magtakaróit, boronáit, rög-törőit, rostáit stb. jutányos ár mellett.

Árjegyzéket kívánatra bérmentesen küldve, megrendeléseket pontosan teljesít

**Gubicz László.**

(7)

(2—26)

# VICTORIA


## biztosító társaság Kolozsvártt elfogad életbiztosítási

ajánlatokat minden módozatokban:

Dijai a lehető legolcsóbbak és biztosítottjait, az életbiztosítási osztály összes nyereségeinek **ötven száztóliában**, azaz annak felében részesíti, díjfizetési összegeik arányában. Ezen nyereséyrésztetés folytán, az 1871-ben biztosítottak már 1872-ki díjaik **kilencz száztóliát** visszakapták, és bizton remélhető, hogy ezen nyereséményrészt évről évre emelkedik.

Kiválóan figyelemre méltók a **biztosított eredménynyel megnyitott túlélési csoportok**, melyekbe beállítás által mindenki, már életében szép összegeket biztosíthat maga, vagy gyermekei részére.

Bővebb tájékozással, utasítással sat. szolgálnak a társasági felügyelők és ügynökök.

 Az üzlet eszközzésére alkalmas felügyelők előnyös feltételek mellett alkalmaztatnak.

### A VICTORIA biztosító társaság igazgatósága KOLOZSVÁRTT.

(4)

(3—26)

## P i a c z i á r a k.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A h é t i v á s á r		Egy osztrák mérő = 2 nagy véka					Egy mazsa		Egy bécsi öl	1 font
h e l y e	n a p j a	tiszta b u z a	elegy b u z a	rozs	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marha h u s
á r a k r a j e z á r o k b a n										
Kolozsvár	jan. 28	430—430	230—340	260—280	140—144	260—280	165	85	1100	21
Nagy-Várad	decz. 29	380—480	340—370	280—320	180—200	260—300	300	140	1500	24
Maros-Vásárhely	jan. 20	350—390	276—306	210—250	128—140	—	190—210	60—90	800—1280	16
Károly-Fehérvár	jan. 30	400—408	310—320	248—268	174—185	—	165—175	100—120	900	20
Nagy-Szeben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó	decz. 31	388—455	361	290—312	135—141	318	—	—	—	18
Besztercze	jan. 19	360—440	300	280	148	—	160—200	95—150	600	14
Nagy-Enyed	jan. 21	425—450	338—375	275—300	130—150	—	290—300	35—45	800	18
Szamosujvár	feb. 1	400—460	320—360	300—310	130—140	—	200	50	1400—1600	18
Décs	feb. 2	360—400	300—320	240—260	120—130	—	140—150	50—80	800	15
Torda	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Erdélyi földterhermentesítési kötvény 75 frt 90 kr. — Ezüst árkelet 105.—


### Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjszabályzata.

	1—1		1—3		1—6		1—12		1—24		1—52	
	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.
$\frac{16}{16}$ lap	14	—	36	—	70	—	120	—	200	—	360	—
$\frac{8}{16}$ „	7	—	18	—	35	—	60	—	100	—	180	—
$\frac{4}{16}$ „	3	50	9	—	17	50	30	—	50	—	90	—
$\frac{2}{16}$ „	1	75	4	50	8	75	15	—	25	—	45	—
$\frac{1}{16}$ „	—	90	2	25	4	40	7	50	12	50	22	50

Nagyobb hirdetéseknel külön kedvezmények.

Azonkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányiszor a hirdetés megjelenik.

A szives megrendelésben világosan kérjük kitenni: mennyi helyet igényel a beküldő mellékelt hirdetés számára.

 Hirdetéseket elfogadnak lapunk kiadó hivatala és a Gámán János örökösnel nyomdájának központi irodája (főter gr. Gyulai-ház) Mellékletek százanként 1 o. é. forintba számíttatnak.

### TARTALOM:

Gyümölcsseim. — Az orsz. magyar gazdasági egyesület borászati szakosztálya 1875. évi jan. hó 4-én tartott ülésének jegyzőkönyve. — Egyveleg. — Hirdetések. — Piaczi árak.