

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)
czímzendők.

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**.

Meghívás.

Az erdélyi gazdasági egylet ez évi rendes közgyűlését martius hó 23-án fogja a városház nagy termében megtartani, miről az egylet helyt lakó s vidéki tagjai azon kéréssel értesíttetnek, hogy a kijelölt időben és helyen minél nagyobb számmal megjelenni sziveskedjenek.

Kelt az erdélyi gazdasági egylet igazg. választmányának 1875 február hó 1-én tartott üléséből.

Gróf Mikó Imre,
egyleti elnök.

Gamauf Vilmos,
egyleti titkár.

Egy veszélyes lóbetegség.

A lótenyésztés érdekében nem lesz tán merőben felesleges, ha csekély tapasztalataim nyomán a némely vidéken most tömegesen előforduló lóbetegségről néhány felvilágosító szót az „Erdélyi gazda” hasábjain közrebocsátok.

Már pár hó óta több helyen, kivált ménesekben egyszerre több ló betegszik meg tüdőgyulladásformán és a mi gyarló (tisztelet a kivételeknek) vidéki állatorvosaink annak is nézik. Ezen téves nézetem már mindjárt elején, az első esetek hallásakor csodálkoztam, mert a tüdőlob egyes egyedeknél, hűlés vagy megerőltetés nyomán egy helyt több állatnál is fordulhat elő, de nem epidemia és nem ragályos.

Nálam is — honn nem létemben — két ilyen eset fordult elő: az egyikben egy csikózó öreg anya kanca volt kis mértékben beteg, melyen eret sem kelle vágni, hanem bedörzsölések és hűtő szerek beadásától megjavult, de természetesen elvetélt.

A másik esetet egy igen jó erőben lévő öt évre fordult háttas ló szolgáltatta, ezen egy Pesten kitűnően végzett, most lejött szász-régeni fiatal állatorvos eret vágott, csipős szerekkel bedörzsölte és hűtő szereket adott be neki. A ló erre jobban lett és a gyulladás csakugyan nagyot apadt és mérgességét elvesztette. Azonban öt nap mulva én is hazaérkezvén, a lovat még mindig gyuladásosnak találtam, a ló nyugtalan és nagyon érzékeny volt. A ló orvoslását ezután h. sonszenvi gyógymóddal folytattam, Aconit és Arsenicumot adtam neki napjában négyyszer, felváltva három napon keresztül, míg az érzékenység egészen el nem mult, a gyulladás tökéletesen meg nem szűnt, a ló jól evett és vidámságát is visszanyerte. Ezután még három napig naponta

két adag Chamomillát adtam a hátramaradt kis köhögés és nehezebb lélegzés elmulasztására. Mind-ezen hasonszenvi szereket harmadik dilutióban 4—5 cseppjével használtam és lovam egészen helyreállott a betegség minden maradványa nélkül.

Vidékünkön e betegség sok helyt fordult elő: Sáromberkén, Vécsen, Gernyeszegen, Berecztelkén több ló pusztult el, ugyiszintén más vidékről, mint Hadrévről is hallottam, hogy így történt. Nagyob-bára mindenütt egyszerű állományos tudólobnak vették a bajt, holott ennél nagyobb. Én ugyanis ló-betegségek körüli tapasztalásom és könyvek nyomán úgy észleltem, hogy e betegségben a máj és a mellhártyák is meg vannak gyuladva és még közbe közbe kólikaforma bélfájdalmak is állanak elő, ez a betegség az ugynevezett Influenza (Brustseuche, epizootische Brustfellentzündung, Pferdeseuche). Az említett betegség nem gyakran fordul elő, de midőn fellép, egész vidékeket lep meg és ragályos; állítólag a levegőben van kuforrása, mint minden epidemiának (? Szerk.)

Ez az a betegség, melyre ló tartó gazdáink figyelmét fel akartam hívni, hogy ideje korán feltalálva magukat a kárt elkerülhessék; különösen pedig reményelem, hogy kitűnő állatgyógytanárunk, Dr. Mina János szíves lesz a gazdaközönség javára néhány óvó és segítő gyógyszert ismertetni, valamint a betegség mivoltát szakértőileg felderíteni.*)

Gróf Bethlen Domokos.

Egy kis „vegylan“ a konyhából**).

Irta dr. Wolff Gyula.

Mint minden emberi tevékenység, úgy a főzés fontos mestersége sem kerülhetette ki a tudomány vizsgálódásait és ez a főzés művészetében igen sokat talált észszerűtlennek. A mily kevés becsülésre méltó tulajdon a férfiaknál a „kuktaság“, mégis olyan férfiakra, kik vegyészek is, igen fontos és a tápszerek vegytanában annyi jelentékeny eredményhez vezetett, hogy sok derék vegyész nem bánná, ha leányaink a növeldebbe kevesebb francia „parlizást“ vagy zongora „klimperezést“ s ezek helyett több „vegytani kuktaságot“ tanulnának. Sokszor nem maradna a tézta keletlen, ha a szakácsné tudna valamit a legegy-

szerűbb vegytani folyamatokról, melyek annak készítésénél szerepet játszanak.

Magyarországon úgy, mint Ausztriában és Németország nagy részében a leves és főtt hús, két soha nem hiányzó és magasra becsült étel a polgári asztalon. Különösen a levesnek nagy tápértéket tulajdonítunk és a közmondás is úgy szól: ki sok levest eszik, sokáig él.

Vizsgáljuk meg hát a vegyész szemeivel, mily módon készül a leves és „sóbafőtt“! — A szakácsné éppen most hozott haza egy szép darab húst, vízbe teszi s egy félóraig állni hagyja, a levét pedig előnti. Vajjon miért teszi mindezt? A tisztaságért! Hiszen a mészárszékben annyi ember fogdosta össze-vissza! Igen szép; de mi történik ám a hús „kimosása“ által? Éppen az, mit e szó talá-lóan kifejez: a hús „kimosatik“, vagyis minden — a vízben oldható részét — s így a legkönnyebben emészthetőket — eltávolítottuk; de még többet: a kreatin és kreatinin ezen két legkitűnőbb hús anyag — mely a húsnak az, mi a Caffein és Thein a kávénak és theának — egyéb oldékony fejtényetestekkel feloldódott; tehát a húsnak éppen legnemesebb alkotórészei öntetnek el. És mi maradt már most ez eljárás után hátra? kevéssel több, mint a nehezen emészthető izomszövet, mely magára semmi táperővel sem bír. Kutyák, melyeknek teljesen kimosott húsnál egyebet nem nyujtottak, éhhalállal pusztultak el. A tisztaságnak tökéletesen eleget tettünk, ha a húst egy nedves tiszta kendővel megtöröljük vagy kevés vízben egymásután megöblintjük.

A tisztességesen kiáztatott hús most a „hús fazékba“ vándorol s a szakácsné keményen szítja a tüzet, hogy a leves „erős“ legyen. Háziasszonyaink joggal fektetnek nagy súlyt az erős levesre és puha sóbafőttre; joggal ugyan, de ugyanazon 1 darab húsból mindkettőt megkészíteni nem lehet, vagy az egyik, vagy a másikra határozza el magát és a szerint intézze a hús főzését.

A hús közönségesen hideg vízzel a tűzhöz tétetik s ott lassan felforraltatik és szorgalmasan lehaboztatik vagyis vegyészileg szólva: a mosás után a húspan hátramaradt kevés kreatin és kreatinin, továbbá a benne levő sók és fehérnye feloldatnak; az utóbbi pedig — a legfőbb tápszere — 60—70° C melegnél egy oldhatatlan alakba megy át, kiválik, a felszínre száll s lehabozva elvettetik. A kreatin és kreatinin a sókkal a levesbe megy át, a fehérnye pedig eldobatott; a „hús“ most már nem egyéb, mint tökéletesen kilúgozott Fibrin vagyis alig harapható izomszövet, miután az összehúzódott izmok rendkívül keményé lesznek és mint tápszere, teljesen érték nélküliek. A leves tartalma az előbb említettekén és a hozzáadott són kívül még csak enyv, mely az izomszövetnek tulságos hosszas főzéséből ered s egy olyan test, melynek a phisilogusok nagy része semmi tápértéket sem tulajdonít s ha éppen szüksége van rá valakinek, sokkal olcsóbban előállithatja egyébből, mint a húsból.

Ha tehát a húst hideg vízbe tesszük s lassanként

*) E kérelemhez t. olvasóink érdekében mi is járulunk. Szerk.

**) A torda-aranyosi gazd. egylet január 31-kén tartott felolvasási estélyén előadva s kivált kedves gazdasszonyaink különös figyelmébe ajánlva. Szerk.

melegítjük, úgy tökéletesen kilúgozunk belőle minden oldható részt s okvetetlen rossz húst nyerünk. Ellenben ha tüstént forró vízbe dobjuk, akkor a felületen levő fehérnye azonnal megalszik s mintegy burkot képez, mely a többi alkatrészek feloldását akadályozza; a hús puha, zamatos lesz, a leves pedig erőtlen gyöngé. Leves és hús csak akkor egyformán jók, ha a húsnak egy részét felaprítva, a levesnek szánt hideg vízbe teszszük, lassanként felforraljuk és csak akkor dobjuk belé a „sóbafőttnek“ való másik darab húst; az apró — kifőtt — húsdarabokat oda adhatjuk aztán a házi kutyának, mert az ember gyomrába az nem való.

Mint a mondottakból kiviláglik: főzésmódszerünk-nél elválasztjuk a hús alkatrészeit ugynevezett „sóbafőttre és levesre.“ Hogy ez utóbbi — helyesen megkésztítve — gyöngé gyermekeknek és betegeknek alkalmasabb tápszert nyújt, mint maga a hús, igen könnyű belátni; hisz csak oldékony részeit tartalmazza, a nélkül, hogy a gyöngé gyomrot egyuttal a nehéz emésztési izomszövettel megterhelné. Egészséges szervezetnek azonban épen semmi szüksége sincs elválasztásra. Ha valakinek tán orvosi rendelésből kell levessel élni, akkor e célra az ugynevezett „Liebigféle húskivonat“ sok előnyt nyújt.

Megvagyunk már szokva minden dologban Nyugot-Európától kérni tanácsot; tárgyunk szempontjából figyeljük meg a nyugot-európai culturépet is.

A németek eszik a „kraftsuppe“-t, a francziák a „Bouillon“-t, ez igen ritkán kifőzött hús, s bárkinek volt alkalma hosszabb ideig ismeretségben állani e híres levekkel, el fogja ismerni, hogy nem sokat érnek, ha mindjárt „soupe santé“-nak is nevezik. Az angolok sem levest, sem sóbafőttet nem esznek, hanem a kettőt együtt a megpárolt vagy megsütött húsban, természetesen nem úgy sűtik mint mi, azaz nem sűtik el. Nem egy derék magyar háziasszony borzadna el, ha egy valódi angol „Roasbeeff“-et látna: „félíg nyersen s véresen“, valósággal pedig sem az egyik, sem a másik, hanem egyszerűen kellőleg megsűtve s épen ezért könnyen emészthető. Az angolok ismert nagyjátéka égalji viszonyaik mellett könnyen emészthető és ésszerűleg készített ételciken alapszik. A hús párolása nem egyéb, mint megfőzése igen kevés vízben; a párolt hús tehát a húsnak minden alkatrészeit magában foglalja feloldott és könnyen oldható alakban; sütni annyit tesz, mint zsirban főzni s azért a sült hús a leg-tökéletesebb húsétel, mivel mindent tartalmaz, mit a szervezet az élet fenntartására megkíván: 1.) a húanyagot, mely izommá, agyvelővé változik át, tehát anyagi és szellemi munkaerővé; 2.) a zsirt, mely azon szervek képződését elősegíti s névszerint, mint ugynevezett légzési szerarra szolgál, hogy a test melegét fenntartsa.

Csak a test táplálási-viszonyai ismeretének teljes hiánya vezethetett némely orvost azon ötletre: kizárólag növényi táplálékot adni valakinek, mert hiszen a vegytan, élettan és az ember bonczati viszonyai nyilván mutatják,

hogy csak is a hús párosulva növény táplálékkal — s itt különösen kenyérrel adják meg s kellő arányban s legjobb alakban azt — mire a testnek szüksége van.

Ilyen tények nemcsak tudományos, hanem igazi nemzetgazdászati értékkel bírnak, midőn e tápszereket czélszerűen kiválasztani és felhasználni tanítanak. Csak olyan nép — melynek elegendő húsétele van — lehet jól táplálva és úgy értelmi, mint anyagi tekintetben felette áll a rosszul tápláltnak. A 200 milliónyi növényevő indusok az angolok rabszolgáivá lettek, míg a csaknem kizárólag hússal élő amerikai vörösbőrűek ma is fékezetlenül, — habár nem sok kilátással — küzdik az élethalál harcztot Európa folyton előrenyomuló fehérjeivel. Sőt Európában magában észlelhetjük szomorú következményeit a hiányos hústáplálék hatásának akár az irlandi parasztot, akár oláhaink nagy részét tekintjük, mindkettő nyög a „Clerus“ és pálinkaivás igájában, mindkettő szolgálja másnak és leginkább a tudatlanságnak.

Egy jó szakácsné nem csak arról gondoskodik, hogy mindent, mit az évszak nyújt, legjobb minőségben adja fel, hanem van egy más, sokkal fontosabb feladata, az t. i.: hogy a különféle ételeket helyesen összeállítsa. S csak is ha ezt érti, nevezhető minden tekintetben igazán „jó“ szakácsnének. Nem az egyes „fogás“ ételek kitünősége egyedül az, melyben tündökölnie kell, hanem főfigyelmének oda kell irányulni, hogy az ételneműek helyes összeállításával valóban „erőteljes, vagyis tápláló és könnyen emészthető ebédet adjon!“ Nincs itt szó a „nagy házak“ szakácsnéjáról, ki az eltompult gyomroknak folyton új nyalánkságot találjon fel, hanem olyanról, ki egyszerű „házi kosztot“ állítson elő. Kevés pénzzel egy tápláló lakomát megteremteni nagyobb művészet, mint minden „Ragouts“ és „Gelées“ összevéve.

A jó háziasszonyának gondolatja: vajjon mit főzök ma? meglehet, hogy némely „aetheri“ hölgynek igen „prózaiai“, de ha a főzendő jól meg van választva, a gondos anyának fáradságáért elég gazdag jutalom az, ha egészséges gyermekeit erőteljes férfiakká és leányokká nőni látja, kik mitssem tudnak az „idegességről és migraineről.“ — Mit is főzök ma, húst? Mindenesetre! Hisz a férjem oly nehéz munkákat végez és a hús erőt ad. Hanem már most miféle főzeléket vagy vastagételt? S épen ezen kérdésnél nehéz a választás, mert oly sokféle főzelék van. Kalarábira vagy pityókára esik a választás s ritkábban valami hüvelyes veteményre, jóllehet, minden háziasszony tudja, hogy sokkal több kenyér fogy el ha az előbbiekből tálal fel és hogy sokkal olcsóbban jön ki, ha hüvelyes veteményt főz.

De miért nem élvezi az ember külön a húst és főzeléket s miért e kettőt együtt? Az okot mindenki először az ízlésben keresné, hanem mélyebben fekszik az. Egyétől sem — legyen az hús, tojás vagy kenyér — tartalmazza mind azon testeket olyan teljes arányban, mint a hogy a szervezet azokat tökéletes táplálására megkívánja; ezen hiányokat kiegyenlíteni volt — habár öntudatlanul

— célja a főzés mesterségének; s csak a vegytan világo-
sitott fel arról: hogy egy izomgyarapító (fehérnye) és táp-
lásokban gazdag (hús) étel mellett, mely azonban zsir-
képzkben szegény, miért élvezünk olyant is, mely főkép
az utóbbit is tartalmazza? (rizs, pityóka). A dél-németor-
szági népszólás nem hiában nevezi a főzeléket „Zuspeis“
nak, mert például hússal megadja azt, mi az ételhez, „zur
Speise“, vagyis a tápláláshoz szükséges.

Azt, a mit mi főzeléknek nevezünk, épen akkora fű-
vészeti, mint vegytani különbségeket mutat föl.

Magvak, gyümölcsök, hagymák, gyökerek, levelek,
virágok, szárak, rügyek stb. nyújtják a főzeléket. Vegyi
minőségük szerint feloszthatjuk a főzelékeket: legumin
tartalmuakra, (magyarul: növény-sajtanya,) olyanokra, me-
lyekben tulayomólag keményítő van, és olyanokra, melyek
e mellett még illó-olajokat is tartalmaznak.

Minden főzelékben van még „sejtszövet“, mely ne-
hezen emészthető és vénebb növényeknél fát alkot s ezt
egy gyomor sem emészt meg, azért a vastag szárat s
fás részeket mindig gondosan ki kell válogatni.

A legumint tartalmazó főzelékekhez első sorban szá-
mithatjuk a hüvelyes veteményeket, paszuly-, borsó, és len-
csében van egy anyag, mely a hús fehérnyéjében és a ke-
nyér „siker“-éhez nagyon közel áll, az ugynevezett „le-
gumin“, mely mint kitűnő tápszer általánosan ismeretes.
— Gyakran panaszkodik a szakácsné: „ma nem akar a
borsó megfőni!“ Ennek egyedüli oka csak, hogy kút vizet
vett hozzá. A mész, mely a kút vizben van, a borsóban
levő leguminnal egy feloldhatlan testet képez, mely a víz
behatolását s így a sejtek felduzzadását megakadályozza.
Mondhatná ugyan valaki kedves hallgatóim közül, hogy
hát az X. szomszédasszony kútjából hozott vízzel nem-
csak hogy meglágyul a borsó, de sőt még hamarabb meg-
fő, mint folyó vízben. Ez is előbbi állításunk mellett bi-
zonyít, mert azon kútnak vize kevésbé mésztartalmu,
mint más kutaké s még e mellett van benne szénsavas
natron, mely a borsó lágyulását elősegíti.

Ha egy nehezen fővő borsóba 1 késhegynyi szénsa-
vas kalit vagyis „hamuzsirt“ teszünk, hamarabb meg fog
főni, mint lágy vízben, különben a borsó főzésre rendes
szabályul szolgáljon: hogy a borsót mindig folyóvízzel és
hidegen tegyük a tűzhöz, mert ha rögtön forró vízbe önt-
jük, úgy járunk, mint a húsnál mondottam, hogy a felüle-
tén levő legumin megalszik — összefutt — s a víz beha-
tolását megakadályozza. A borsó „ättörése“ pedig nem
egyébért van, mint eltávolítani a héjat és sejtszövetet, mely
nehezen emészthető lenne. — A hüvelyes vetemények egy-
általában a húsnak — ha nem is tökéletes, de jó helyette-
sítői s ezért oly intézetekben, hol a főczél mennél olcsóbb
s mégis tápláló elodelt nyújtani, a hüvelyes veteményekkel
helyettesítik a húst; a fegyintézeteknél bizonyára a lencse,
borsó és paszuly nem kis összeggel szerepel a konyha ki-
adásban. Az utóbbi francia-porosch hadjáratban azért ját-
szott oly nagy szerepet a hirhedt „Erbseiwurst“, hogy

könnyen szállítható és fenntartható alakban mégis ele-
gendő táplálékot nyújt még Mars fiainak is.

Az ismeretes „erőtápszer“ gyöngygyermek és be-
tegek számára: Ervalenta, Revalenta vagy Revalescierre,
melynek, ha nem csalódom, fontja 2 frt 50 krral veszte-
gettetik, nem egyé, mint borsó és paszuly liszt s ezért
igen jó tápszer, de a mesés ár, mely föltalálójának millió-
kat hajtott, még korántsem elég érv azon mesés gyógyerő
mellett, melylyel a Revalescierrenek birnia kell s így mélt-
tán degradalódott egyszerű „Schwindl“-lé.

A keményítő tartalmu főzelékek közt leginkább fel-
emlithetjük a gyökereket és gumókat. A mi életmódunk-
hoz legfontosabbak az elsők közül a kalarábi- és pityóka-
fajok; táperejőkről a következő számok nyíltan szólauak:
a kalarábi tartalmaz 2% fehérnyét, 14% czukrot és dext-
rint és 83% vizet, hasonlólag sőt még kedvezőtlenebbül
állunk a murokkal vagy répával.

A pityóka sokak által mint Amerika felséges aján-
déka dicsértetik, pedig tévesen, mert a physiologus távol-
ról sincs vele megelégedve, mint kitűnő tápszerrel; tar-
talma ugyanis: 17% keményítő és dextrin, 7% sejtszövet,
1% fehérnye, de 72.5% viz. Hol maradt hát az ugy magasz-
talt tápérték? Izomképző értéke nagyon csekély; s hogy
benne egy munkás elegendő fehérnyét kaphasson, napjában
15 ű-öt kéne, hogy egyék, holott 1 ű lencsével vagy 1 1/2
ű borsóval beéri, a többi fontokban csak vizet evett! A
legdrágább étel mindenestre az ugorka, nem azért, mert
drága, hanem mert 3% szilárd anyag benne a valami, —
a többi pedig — víz!

Egyáltalában — ha Liebig szerencsés gondolata sze-
rint — összehasonlítjuk a tápszereket kereskedelmi és táp-
láló értékük szerint, azon sajátságos tény áll előttünk,
hogy a látszólag legdrágább ételek a legolcsóbbak, a hús
sajt, hüvelyesek, rizs több pénzbe kerülnek ugyan, mint
hasonló súlyu káposzta, murok, kalarábi vagy pityóka, de
mig az előbbieken 9—50%-ig fizettük a vizet, az utób-
biakkal 91%-ig vittek vízre! megvettük azt, mit ingyen kap-
hattunk volna. A készítés által még inkább elrontják a
krumplit, kivált ha megfőzik, ellenkezőleg, ha sűtik.

Némely gyökér, mint petrezselyem, zeller, peszter-
nák, retek, ugyszintén a hagyma vagy mustár a bennök
levő illó szagos olajok vagy csipőségökért inkább mint fű-
szer, semmint főzelék használtatnak.

Elősorolhatnók még a zöldségeknek egész seregét,
u. m. káposzta, saláta, spárga, spinót stb. jól és helyesen
elkészítve igen kellemes ízű és változatosság kedvéért szi-
vesen látott ételek, de mint táplálék, csak úgy érnek vala-
mit, ha füstös oldalos vagy kolbász kandikál tejfölös ke-
belökből.

Mint láttuk, a főzelékek nagy seregéből egy sem fe-
lel meg enmagára a táplálás teljes követeléseinek. A „ve-
getariánusok“ ugyan azt állítják, hogy nem esznek húst.
Az ugyan bizonyos, hogy növénykoszt tejjel, tojással és
sóval mindent szolgáltathat a szervezetnek, mire csak

szüksége lehet, s az is bizonyos, hogy a tej és tojás nem karó mellett terem; mindazonáltal kinek ez meglege-
désre szolgál, ám tegye, üdvözüljön kiki óhajtása szerint!
Csupán csak azt kívánom megjegyezni, hogy az embertől
a „ragadozó állatokig“ épen oly hosszú út van, mint a
„kérődzőig“; s hogy itt is „legjobb út a középút.“

Szerény ebédünkkel immár készen volnánk, de még
a legfőbbet a kenyeret — nem sütöttük meg. Lássunk te-
hát gyorsan hozzá.

Azt hinné az ember, hogy egy ily régóta ismert táp-
szer készítmódja a legnagyobb tökéletesség fokán áll,
pedig csak a legujabb időkig is nem úgy állott a dolog;
csak e legujabb kor törte át a korlátokat; vegytan és erő-
műtan együtt működnek észszerű készítmód és alkalmas
gépek által olcsóbb, jobb és izletesebb módon készült ke-
nyeret előállítani. Anglia és Északamerika kenyérgyáraiban
a téstának dagasztását és szakgatását nem a munká-
sok izzadságtól borított keze végzi, hanem gépek működ-
nek. Nálunk is már imitt-amott kezdik a kenyeret gyári-
lag kezelni s gyakran igen „naiv“ul gőzkenyérnek neve-
zik, mert a kenyérgyár gőzgéppel hajtatik.

Minden gyermek tudja, hogy a kenyér lisztből, só-
ból és kovászból készül, de hogy tulajdonképen mi megy
ott végbe, az egyszerűsége daczára is a laikus előtt telje-
sen ismeretlen. Pedig minden gyerek felfoghatja s bizo-
nyosan iskolás gyerekeinkre sokkal tanulságosabban hat-
na, ha olvasó könyveikben kevesebb „Aesopus meséit“ s
e helyett több könnyen érthető értekezést a mindennapi
élet szükségéből, mint p. o. kenyérről, sóról, vászorról s
több effélékről olvashatna. — Ha a különböző gabona-
mek lisztjét vizsgáljuk, majd mindenikben ugyanazon al-
katrészt találjuk, csak hogy különböző arányban, a búza-
lisztben azonban a táplálásra legelőnyösebben. Minden
lisztben van keményítő, egy olyan test, mely egyedül ma-
gára oldhatlan s azon sajátsággal bír, hogy vízzel csirizt
képez vagyis alkotásánál fogva sok vizet képes szívni és
különnemű vegytani befolyások vagy csupán melegség ál-
tal egy oldható testté változik át.

A keményítő áll — épen mint a zsir — széneny,
köneny és élenyből, de minthogy egy csepp légeny sincs
benne, nem képes alkotni izom és ideganyagot, melyeknek
mindketteje légenytartalmu, s azért a szervezetben csak

zsirrá halmozódik össze s mint légzési szer használtatik
fel vagyis a légzésnél szénsavvá és vízzé elégvén egy ré-
szét adja a test melegségének.

Ha lisztet — egy darab tömött vászonba kötve viz
alatt addig gyúrjuk, míg csak a víz zavarodik a keményi-
tőtől, nem marad a vászonban egyéb egy sárgásbarna ru-
ganyos anyagnál, mely könnyen rothadásba megy át, s ez
az ugynevezet „sikér.“ Ez már a széneny, köneny és éleny
mellett tartalmaz légenyt is, s így vegyi tekintetben bizo-
nyos rokonságban áll a fehérenyével, s mint ilyen, valóban
jó izom és idegképző. Mennél több sikér van egy lisztben,
annál értékesebb az; a búzaliszt e tekintetben elől áll,
minthogy sulyának $\frac{1}{7}$ — $\frac{1}{8}$ része ebből áll. A sikérgazdag
lisztet ha kezünkben nyomjuk, összeáll s csomós lesz,
innen van a pékeknek ugynevezet „lisztpróbája.“ Az ilyen
jó liszt, ha sokáig nedves helyen áll, dohos lesz.

A gabonaszemek külső hámja nagyon gazdag ily lé-
genytartalmu anyagokban s azért ha kenyérnek való liszt-
ből a korpát ki nem szitáljuk sokkal tápdúsabb — habár
barnább — kenyeret nyerünk mint e nélkül. Jóllehet min-
denki elismeri, hogy a kenyér enni és nem nézni való, a
szokás hatalma mégis legyőzhetlen akadályokat halmoz a
korpa fölhasználása ellen; a nagyvárosi cseléd már morog-
va vissza is utasítja a fekete kenyeret. Ha elgondoljuk,
hogy a korpa elkülönítése által mily roppant mennyiségű
légenytartalmu anyag vonatik el a közvetlen fogyasztástól,
valóban legmélyebb sajnálatunkra érdemes, hogy ezen
alaptalan előítélet ellen még oly férfiak is mint Liebig
hasztalan küzdöttek. Eltekintve ezen vesztéségtől, még
sokkal jelentékenyebb a kár, melyet a tápláló sókban szen-
vedünk. A korpásan őrlött liszt közel 2% phosphorsavas
sókat tartalmaz; a *finom* „Muntliszt“ csak 0.8% at, míg a
korpa 4.5% t. Ezen sók, mint tudjuk — a csontképződés-
hez okvetlenül szükségesek és azonkívül még az ételek
tápértékét növelik. Korántse higgye azonban valaki, hogy
akár a keményítő, akár a korpa, akár ezen sók önmaguk-
ra táplálnának! — csak e három együtt, a természet-
alkotta helyes arányban válnak egészségünkre. Azért a táp-
szerek rangfokozatjában következő beosztást követhetünk:

(Vége következik.)

T A R S A L G Ó.

Küküllőmegyei gazdasági egylet.

A küküllőmegyei gazdasági egylet február 4-én tartotta
tisztújító közgyűlését, melynek nevezetesebb pontjai voltak a
következők:

1. András István tagtárs indítványa, mely szerint egyle-
tünk eddigi működéséről egy kimerítő jelentés szerkesztessék,
és az a sajtó útján is közhírré tétessék — elfogadtatott s annak
szerkesztésével az eddigi igazgató választmány és titkár bizat-
tak meg.

2. Pótsa József tagtárs előadja, hogy gr. Béli Ferenczné
ő nsga 1200 □ öl kiterjedésű telket adományozott az egylet-
nek oly kikötéssel, hogy ha a gazd. egylet megszűnnék, az ado-
mányozott föld, vagy ennek hason értéke nevezett grófnő vagy
jogutódaira visszazálljon — a bejelentett ajándék köszönettel
fogadtatott és ennek szóbeli kifejezésére Pótsa József elnökle-
te alatt Kinizsy Pál és Réz Mihály tagtársak küldettek ki, egyuttal
az igazg. választmány megbízott, hogy az adományozott telket
az egylet részére telekkönyvileg is bekebeleztesse.

3. Andrási István tagtárs indítványa s az egyleti szabályok 11. 12 s 21 §§-nak általa beadott módosítványa u. m.

11 §. A tanácskozási sorrend következőleg állapítatik meg:

1. a gyűlés megnyitása,
2. titkári jelentés az egyleti ügyek állásáról,
3. pénztárnoki számadás felolvasása,
4. az igazgató választmány által teendő javaslatok tárgyalása.

12 §. A közgyűlésben a jelenlevő tagok határoznak.

21 §. Az igazg. választmány a megelőző 17, 18 s 19 §§-ban körülírt ügyekben határoz ha 5 tagja jelen van; különben a rendes folyó ügyeket az elnökök egyike a titkárral együtt intézik el, — elfogadtatott s azoknak megerősítés végetti felterjesztése az elnök és titkárra bízott.

4. Azon indítvány, hogy a cselédügy rendezése céljából szállitassék fel a megye bizottmánya, miszerint a fennálló rendszabályokat léptesse a legnagyobb eréllyel életbe, ugyszin'en, hogy hason szellemben kérvény nyujtassék be a ministeriumhoz — elfogadtatott.

5. A pénztárnok által benyujtott számadás, gr. Haller György, Pekri István és Gyárfás Lajos tagokból álló bizottság által felülvizsgáltatott és kifogástalannak találtatván, pénztárnok tagtárs számadási kötelezettsége alól feloldatván — egyszersmind neki köszönet nyilvánított.

6. Pénztárnok Kinizsi Mihály tagtárs jelentvén, hogy számosan vannak, kik habár felszólitattak, — hátralékaikat kifizetni még sem hajlandók, kimutatván, hogy a hátralékok összege már is 1772 frtra rug — elhatározatott, hogy azok behajtása per utján eszközöltessék, megbizatván az igazg. választmány.

7. Olvastatott az erdélyi gazd. egylet 238 sz. átirata egy önálló földmivelési ministerium szervezése érdekében *) — a többség ez idő szerint zavart pénzügyi viszonyaink miatt az indítványt jobb időkre halasztá.

8. Olvastatott az erdélyi gazd. egylet 969 sz. átirata, melyben az „Erdélyi Gazda“ czimű szakközlönyét egyletünknek hivatalos organumul felajánlja — köszönettel fogadtatott s erről nevezett egylet értesítettni határozatott.

9. Ezek után megejtetett a tisztli kar választása, — melynek eredménye következő:

T. Elnök: gr. Béldi Ferencz, t. alelnök Szilvássy Sándor.
Rendes elnök: gr. Bethlen Camilló. Alelnökök; Pótsa József, Pekri István. Igazgatók: Gyárfás Lajos, Andrási István, Gerendi István, Timár Károly. Pénztárnok: Kinizsi Mihály. Titkár: Réti János. Választmányi tagok: Utczás Samu, Rediger Árpád, Réz Mihály, Fekete Pál, Gyárfás Károly, Simon Albert, Schusztér Ferencz, Frits Rezső.

10. Végül a közgyűlés elhatározta, hogy a csak nemrég

* Nem tehetjük, hogy meg ne jegyezzük, miszerint a kérdéses átirat az 1874 april hó 9-én tartott választmányi ülésből van keltezve és ugyancsak april hó 16-án, a titkári postakönyv tanúsága szerint, el is küldetett.

elhunyt alapító tag: Földváry Ferencz emléke jegyzőkönyvileg megörökítessek.

Egyébb tárgy nem lévén — a közgyűlés ezzel véget ért. — Jegyzette Kispál Sándor.

közli Réti János,
titkár.

E G Y V E L E G.

* Lapunk mai mellékletét: Csiky Imre helybeli előnyösen ismert kereskedőnk gazdasági, vetemény- és virágmagvak árjegyzékét melegen ajánljuk t. olvasóink szives figyelmébe.

* Az erdélyi gazdasági egylet igazgató választmánya folyó 1875. évi martius hó 1-én, délelőtt 10 óraker, a titkári irodában ülést tart.

* Felhívás a pomologia kedvelőihez. Folyó 1875 évi február hó 28-án, azaz vasárnap délután 4 óraker gyümölcsizelés fog tartatni az erdélyi gazdasági egylet titkári irodájában, (sétatérutca 13 sz.) melyre a kertészeti szakosztály tagjai s egyáltalában a gyümölcsészet barátai ezennel meghívatnak. Izlelés után szakosztályi ülés.

* Kitüntetés. Kenessey Kálmán, a földmivelési ministerium osztálytanácsosa a gazdasági téren szerzett érdemei elismerésül a III. osztályu vaskoronarendet nyerte el.

* Félévi vizsgák. A kolozs-monostori m. kir. gazdasági tanintézetben a folyó téli félévi vizsgák martius hó 8-tól 20-áig fognak megtartatni. A nyári félév april hó 5-én kezdetik meg. A részletes vizsgarendet lapunk közelebbi száma fogja hozni.

* Kolozsmegye statistikai bizottsága folyó hó 20-án alakult meg a megyei közgyűlés által felkért tagoknak majdnem teljes számu részvételével. Felolvasatván az 1874 évi XXV törvényczikk és az „utasítási javaslat“ (sic) mindenekelőtt egy albizottság választatott, mely az ügyrend megkészítésével és a főispáni evi jelentéshez szükségeltető adatgyűjtés számára használandó mintázatok mielőbbi betérjesztésével lett megbizva.

* Tudnivalók a méhek természetrajza, bonczés élettanából czim alatt megjelenő nagybecsű értekezésnek első ivét küldé be hozzánk az érdemes szerző és lapunk n. t. munkatársa Dr. Rodiczky Jenő. Mihelyest az egész munkát kezünkhez vettük, annak tüzetes és szakszerű ismertetésére is gondunk leend.

* A keleti marhavészről, mely Zalamegye Muraköz vidékén 1874 september 7-étől 1875 január hó 3-áig uralkodott, az illető vészbizottsági elnök Horváth György ur a „Z. K.“-ben hivatalos kimutatását közzétette. A vész összesen 15 községre terjedt, melynek marhalétszáma 4832 darabot tett, a járványos udvarok száma 274 volt. Feentü idő alatt az összes létszámból megbetegedett 1314, meggyógyult 607, elhullott 599, lebunkóztatott mint beteg 52, mint gyanus 56, összes marhaveszteség 707 darab, vagyis az egész létszámnak 14.5 százaléka, a beteg állománynak pedig 53.8 százaléka.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

H i r d e t é s e k.(17) **E l a d ó** 1—3

Gróf Bethlen Camillo ur n.-teremi uradalmában

20 mázsa luczerna-mag,

egy mázsa 30 forint o. é.

Utó posta: Nyárádtő.

Egyed János,
gazdatiszt.**JANKÓ VINCZE****CÉPCYÁRA KOLOZSVÁRTT.**

A múlt évi hivatalos statisztikai adatok szerint Erdélyben 181016 eke állott a földmivelés szolgálatára, melyek között csak 3967 vas eke találtatott.

A cultura magasabb fokán álló államokban a vas-ekék általában tökéletes-beknek tartatnak, mint a faekék, s azoknak elterjedése egyszersmind a gazdaszat fejlődési fokát jelzi.

Bátor vagyok jó hírünk és nevünk érdekében a t. cz. gazdaközönseget ezen körülményre megújítva figyelemzetni s egyuttal értesíteni, miszerint gyári üzletem ez idő szerint kiválólag ekegyártással foglalkozik.

Ekéim az erdélyi földviszonyokhoz átalakítva

Gubicz, Vidats és Clayton-féle

minták szerint készülnek javított szerkezettel s mostani alakjokban a legkövetelőbb igényeket is kielégítik.

Ekéimet ötféle nagyságban készítettem. Az első számú legnagyobb, az ötödik számú legkisebb.

Az árak az ekék nagysága szerint következők: 25 frt, 22 frt, 20 frt, 18 frt, 16 frt; vastengelyű eketaligáé 14 frt, fatengelyű taligáé 12 frt. Levél által tett megrendeléseket is gyorsan és pontosan teljesítek.

Répavágók, szecskavágók, morzsolók, rosták, borsajtók, borfejtő szivattyuk gyáramban mindenkor kaphatók.

Megromlott gépek kijavítására is teljes készséggel ajánlkozom.

Kolozsvártt, 1875.

teljes tisztelettel
JANKÓ VINCZE
gépgyár tulajdosa

(14) (3—26)

Barkövet, borsavas meszet, borélesztőt higan és tézstaalakban (nedvesen és szárazon) vesz

RÓSA L. E.vegyészeti termények gyára
Budapesten.

(15)

(3—3)

TAUFFER FERENCZ,
mag- és termény-kereskedő

Kolozsvártt,

belmagyaruteza 7. szám

ajánlja a n. é. t. cz. gazda-közön-
ségnek ujonnan berendezett**gazdasági és kerti mag-
raktárát.**Arjegyzékek kívánatra bérment-
ve szolgáltatnak ki.**Amerikai Early rosé burgonyának
7 frt mázsája.**

(1)

(9—52)

Szathmári S. Ferencz**GÉPGYÁRA**

Maros-Vásárhelytt

ajánlja első díjjal kitüntetett, két marha után való könnyű vaskéit, mely jó, könnyű járása és a mellett olcsóságánál fogva a t. cz. gazdaközönsegnél már is a vaskék közt nagy előnyt vívott ki; továbbá javított Vidacs-ekéit, görbe gerendelyű ekéit, szóró- és választó-rostáját, különö kukoricza-morzsolóját s ib.

A t. cz. gazdaközönség tisztelettel kérietik megrendeléseit minél előbb megtenni, hogy a kívánatnak idejekorán meg lehessen felelni.

(16)

(2—4)

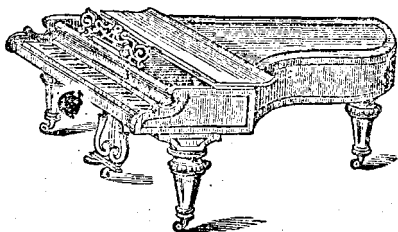
Legjobb és legolcsóbb forras

ZONGORÁK ÉS HARMONIUMOK

beszerzésére.

használt zongorák megcserelésére,

valamint mindennemű húros hangszerek, azok alkatrészeinek és mindenféle húroknak vásárlására.

Zongora-kölcsonzési
raktár.Zongora-ajutási
műhely.**TRISKA FERENCZ**

KOLOZSVÁRT,

A távirdai hivattal szemben.

Kivánatra legújabb, 1875-re szóló árjegyzékemmel bérmentve szolgálók. Üzletemben a lehető legnagyobb olcsóság a legszigorubb lelkiismeretességgel párosul.

Zongora hangolás bármily távol vidéken is olcsón elvállaltatik. (2) (5-26)

Dréher Ignác és fia
sebészi eszköz és sérvkötőgyárosok,

a m. kir. egyetem szállítói Budapestben.

Hatvani utca, 9 szám.

Ajánlják készítményeiknek gazdag tárat, finom angol aczélből készült gyapju nyíró ollókat, továbbá érvágót szarvas marhák részére, szurcsap (troicár) rézesövekkel, 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 betegségben sinlődő birkák műtétére kellő koponya lékelő eszközöket. Saját készítményű finom kertész késeket 80 krtól felfelé; minden árban, völgyüle és kecskeláb kések fenkövekkel ellátva, gyűrűző gépek, fa fűrészek 1 frittól felfelé, kés fűrészek, szőlő metsző és finom ágonyesó ollókat, rózsza és hernyó szedő ollót; finom toll, seb, vafiasz és aczélos kések, finom ollók minden nagyságban, evő eszközök minden alak és finomságban.

Minden nevezett tárgyat és általában minden használatni szokott eszközöket a mezőgazdaság és gazdatisztek 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)

2-6

Piaczi árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

| A héti vásár | | Egy osztrák mérő = 2 nagy veka | | | | | Egy mazsa | | Egy | 1 font |
|--|----------|--------------------------------|------------------|---------|---------|-----------|-----------|--------|--------------------|--------------|
| helye | napja | tiszta b u z a | elegy b u z a | rozs | zab | törökbuza | széna | szalma | bécsi öl tüzifa | marha bus |
| á r a k r a j e z á r o k b a n | | | | | | | | | | |
| Kolozsvár | feb. 25 | 400-420 | 290-320 | 270-300 | 180-200 | 260-280 | 120 | 80 | 1100 | 21 |
| Nagy-Várad | decz. 29 | 380-480 | 340-370 | 280-320 | 180-200 | 260-300 | 300 | 140 | 1500 | 24 |
| Maros-Vásárhely | feb. 18 | 335-380 | 260-280 | 210-250 | 110-134 | — | 180-200 | 60-80 | 700-1240 | 18 |
| Károly-Fehérvár | feb. 13 | 375-383 | 285-300 | 240-250 | 150-163 | — | 170-175 | 95-110 | 900 | 20 |
| Nagy-Szeben | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| Brassó | decz. 31 | 388-455 | 361 | 290-312 | 135-141 | 318 | — | — | — | 18 |
| Benztercze | feb. 16 | 360-440 | 280 | 260 | — | — | — | 95-150 | 600 | 14 |
| Nagy-Enyed | feb. 18 | 350-375 | 175-313 | 200-250 | 130-140 | — | 290-300 | 30-45 | 800 | 18 |
| Szamosujvár | feb. 15 | 400-460 | 320-360 | 300-310 | 130-140 | — | 200 | 50 | 1400-1600 | 18 |
| Déas | feb. 16 | 360-400 | 300-320 | 240-260 | 100-110 | — | 140-150 | 50-80 | 800 | 15 |
| Torda | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |

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

Az „Erdélyi Gazda” hirdetési díjszabályzata.

| | széri hirdeteskör | | | | | | | | | | | |
|----------|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| | 1-1 | | 1-3 | | 1-6 | | 1-12 | | 1-24 | | 1-52 | |
| | frt | kr. | frt | kr. | frt | kr. | frt | kr. | frt | kr. | frt | kr. |
| 1/16 lap | 14 | — | 36 | — | 70 | — | 120 | — | 200 | — | 360 | — |
| 3/16 „ | 7 | — | 18 | — | 35 | — | 60 | — | 100 | — | 180 | — |
| 4/16 „ | 3 | 50 | 9 | — | 17 | 50 | 30 | — | 50 | — | 90 | — |
| 2/16 „ | 1 | 75 | 4 | 50 | 8 | 75 | 15 | — | 25 | — | 45 | — |
| 1/16 „ | — | 90 | 2 | 25 | 4 | 40 | 7 | 50 | 12 | 50 | 22 | 50 |

Nagyobb hirdetéseknel külön kedvezmények.

Azonkivül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hanyaszor a hirdetés megjelenik.

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

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

TARTALOM:

Meghívás közgyűlésre. — Egy veszélyes löbetség. — Egy kis vegytan a konyhából — Társalgó. A kuküllőmegyei gazd. egyesület tisztújító közgyűlése. — Egyveleg. — Hirdetések. — Piaczi árak.