

# 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) czimzendők.

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**.

### Gyümölcseim.

(Folytatás.)

#### Bauman renetje.

(Reinette Bauman; Baumans Reinette.)

Származása. Van Mons nyerte magról e század elején s keresztelte el a Bauman testvérek nevére, kik Bolvillerben (Elsass) világhírű gyümölcskertészettel birtak akkoriban. Ojtóvesszejét Kovács Józseftől Bátorkesziből kaptam először, még 1865-ben, de az innen kapott fajaim valódiságában többször csalatkozva, jónak láttam, még mielőtt a Bátorkesziből nyert faj termésre fordult volna, meghozatni Oberdiecktől is. Nagy örömmre azonban mindkét helyről kapott fajom egymás közt teljesen egyezőnek, a leírásokkal öszhangzónak s így valódinak bizonyult be.

Érésideje. Nov.—jan. Hűvösebb tájakon termett gyümölcsei tavaszig is eltarthatók.

Minősége. I. rendű csemege, háztartási és piaczos gyümölcs.

Nagysága. Középnagy; de néha tekintélyes nagyságra is föl szokott hízni.

Alakja Gömbalaku, néha rövid kúpos, mindkét végén belapított; kisebb példányai szabályos gömbölyödéssel birnak, a nagyobbak kissé szabálytalanok, s rendszerint egyik felök hizottabb, mint a másik. Kelyhe nyílt vagy félig nyílt, fölálló finom osztványokkal ellátott; elég tágas és mély tölesér alaku, néha sík, néha ránczos falú mé-

lyedésben ülő, melynek karimáját, főkép a nagyobb gyümölcsöknél, emelkedésök teszik egyenetlenné, ezen emelkedések lapos bordákként inkább vagy kevésbé szembetűnőleg, a gyümölcs derekára is lehúzódnak. Szára közép hosszú, hol vastagabb, hol ismét vékonyabb, fás, molyhos, fahéj színű, sugaras rozsdával bevont falu, tágas és töleséralaku üregbe helyezett.

Szine. Bőre finom, kissé szívós, sima, száraz tapintatu, ledörzsölve fényes; eleinte zöldes-sárga, később élénk sárga alapszínéből, főkép a napsütötte darabokon, alig tűnik szembe valami; minthogy csaknem az egész fölület inkább vagy kevésbé élénk pirossal van befuttatva s még a gyümölcs árnyas felén is ugyan ily színnel sűrűn csíkolva. Pontozata finom, ritkás, de főképp a piros színben, eléggé szembetűnő, minthogy minden egyes pontocskát, sárgás szegélyke vesz körül. Rozsda szömölcsök és alakzatok is többször tűnek elő rajta. Illata gyenge.

Izlelése. Húsa sárgásba játszó fehér, finom, tömött roppanó, teljesen ért korában porhanyó, leve elegendő czukros, üdítő borizzal emelt, kellemes zamatu. Magháza többnyire zárttengelyű, szűk fiókjaiban több kevesebb ép magot rejtő. Kehelycsöve hegyes kúpalaku.

Fája. Erőteljes, edzett, korán és bőven termő; gyümölcs vesszők és peczkekkel jól beruházott, fölfelé törekvő ágaival elég sűrűlombos koro-

nát alkotó Gyümölcsei jól kötődnek, s jól állják helyöket a fán.

**Vesszei.** Elég számosak, hosszúak, egyenesek, középvastagok, fölfelé elvékonyodók, kissé könyökösek, fehér molyhosak, síkos fölületűek, barnás violaszínűek; kerek vagy hosszú fakó színű pontokkal, aljuk felé sűrűbben, hegyök felé ritkábban, de elég szembetünőleg pontozottak; rövid levélközűek.

**Rügyei.** Kicsinyek, háromszögűek, tompa-hegyűek, laposak, fához tapadók, szürkés molyhosak; alig kiemelkedő, hármás bordás ülőlapra helyezkedők.

**Leveli.** Középnagyok, vastag szövetűek, egész terjedelmükben merevek, széles tojásdadok, szívalakúak, hegyök felé lassúdan elvékonyodók s rövid s szúrós hegyben végződők, rézsut fölfelé irányulók; laposak vagy csak kissé völgyesek, néha széleikkel lefelé hajlók; kissé íveltek; felső lapjukon kissé babosak, különben simák, bágyadtan fénylők, világos zöldek, alsó lapjukon molyhosak; széleiken többnyire kettős tompa fogakkal finoman és szabályosan fűrészeltek. Levélnyelök közép hosszú, mereven fölfelé irányuló; ősz kezdetén alsó oldala egész hosszában, sőt még a levéllap alsó felén elnyúló folytatása is, violaszínű mosatot kap; felső fele molyhos. Levélpálhái a vesszők derekán elég kifejlődtek, szétállók lándzsások; egyébként aprók, fonalidomúak.

**Virágrügyei.** Középnagyok, törpe tojásdadok, laza pikkelyesek, barnás pirosak, fehér molyhosak.

**Hasonnevei.** Bauman téli piros renetje; Bauman's rothe Winterreintette.

**Leirói.** Diel Kernobstsorten. Almákat és körtéket tartalmazó I. 100.

Dietrich, Obstkunde I. 386.

Oberdieck, Illustr. Handb. der Obstk. I. 485.

André Leroy, Dict. de pomol. IV. 623.

Mas, Le Verger, IV. 43. stb.

**Észrevétel.** Úgy szép és finom, tartós és nem fonnyadó gyümölcsei, valamint fájának épsége és termékenysége végett megérdemli, hogy mindeütt, még Alföldünkön is, úgy házi, mint kerületen gyümölcsöseinkben is, habozás nélkül elterjesszük.

## Ribston Pepin,

(Ribston pepin; Ribston Pepping.)

**Származása.** Közel két századdal ezelőtt kelt magról Argolországban Ribstonhallban (Új-Yorkmegye), honnét nevét is kapta. Bárha termékenysége ellen sokszor és méltán panaszkodtak és panaszkodnak maig is; de gyümölcseinek nagysága, szépsége és jósága miatt mégis egyike lón a világszerte leginkább elterjedt almáknak. Nincs is napjainkban egyetlenegy faiskola, melyből a Ribston pepin hiányzanék Ojtóveszszéjét különféle, részint valódi, részint hamis nevezet alatt több helyről is megkaptam, úgy belhoni, mint külhoni gyümölcsészekről. Több ízben termett már nálam egy-két gyümölcsöt; melyek fajom valódiságáról teljesen bizonyossá tettek.

**Érésideje.** October, deczember.

**Minősége.** Kitünőleg I-ső rendű csemegegyümölcs.

**Nagysága.** Magas törzsű fákon közép nagy; forma fákon nagy vagy igen nagy.

**Alakja.** Többnyire kúpos gömbalakú néha lapos gömbalakú vagy kissé hengeres, hasa rendszerint száras vége felé esik, hol elég talpasan, kelyhe felé pedig inkább vagy kevésbé fogyva, rendszerint tompa csúcsban végződik; derekának gömbölyödését gyakran lapos emelkedések teszik szabálytalanná. Kelyhe zárt a nagyobb gyümölcsök-nél néha félig nyílt, sokáig zölden maradó, törékeny osztványokkal; szűk és mély gyakran elég tágas ránczos falu üregbe helyezett, melynek karimájáról, hol inkább, hol kevésbé szembetünő, lapos bordák húzódnak a gyümölcsre, Szára rövid és vékony, fás, mély és szűk, karimája felé azonban eléggé kiszélesedő, tölcseralakú, érdes rozsdamással bevont falu üregbe helyezett, néha húsdudorral félrenyomott.

**Szine.** Bőre finom, vékony, sima vagy egy kissé érdes, aranysárga, homályos vörös csíkokkal csaknem köröskörül, szárától kelyhéig becsapkodott, napos felén ugyan ily színnel mosott és pettyezett, mely színezet teljes értével szolid karmazsin pirosba változik át. Pontozata alig szembetünő, ritkás. Finom rozsdá alakzatok kisebb nagyobb foltokban vagy szakadozott vonalokban és pettyekben majd minden gyümölcsön láthatók.

Izlelése. Húsa sárgás, finom, tömött, eléjente roppanó, később eléggé porhanyó, leve elég bő, igen cukros, finom borizzal emelt, kellemes fűszerízű. Magháza többnyire zárttengelyű; szűk fiókjaiban többnyire idétlen magvakat rejtő. Kehelycsöve széles tölcésáralaku.

Fája. Erőtéljes, igen edzett, széllyel terjeszkedő ágaival, melyek gyümölcsrügyes vesszőkkel és peczkekkel hamar és jól megrakodnak, elég sűrű lombos koronát alkotó. Nálam egyike a legterméketlenebb almafajoknak. Évenként dúsan virágozik; de virágainak legnagyobb része meddő szokott lenni. Kötődött gyümölcsei pedig nagy részt már akkor hullanak a fa alá, mikor még csak mogyoró nagyságuk. Termékenységéhez általában megkivántatik, hogy a föld és lég (mint Angolhonban) kellően nedvességgel el legyen látva: e kelleket pedig bajosan fogja föltalálni bárhol is Alföldünkön. Itt ott megmaradt gyümölcsei különben nagyságuk mellett is eléggé jól állják helyüket a fán.

Vesszei. Elég számosak, hosszúak és elég vastagok, fiatal fákon fölfelé irányulók, idősebb fákon szétterjeszkedők, egyenesek, merevek, könyökösek, síkfölületűek, molyhosak, vörhenyes vagy sötétbarnák; fehéres, kerek pontokkal egyenlőtlenül, hol sűrűbben, hol ritkábban pontozottak; elég rövidközűek.

Rügyei. Elég nagyok, zömök kúposak, tompahegyűek, lapulók, fehér molyhosak; alig kiemelkedő, hármabordás ülőlapra helyezkedők.

Virágrügyei. Nagyok, tojásdadok, vagy csaknem gömbalakuak, hegyöknél sűrű fehér molyhosak, tövüknél szennyesbarna pikkelyekkel borítottak.

Leveli. Jókora nagyok, tojásdadok, itt-ott kerülékesek, elég hosszúak, hirtelen elkeskenyedő hegyben végződők; fölfelé álló nyelőkön elég mereven s többnyire vízszintes irányban nyújtózkodók; a vesszők alján csaknem laposak, a vesszők hegye felé azonban mind csatornásak, itt-ott hullámos szélűek; alsó lapjukon igen molyhosak; felső lapjukon simák, bágyadt fényűek, homályos zöldek; széleiken tompa vagy kissé hegyes fogakkal többnyire kettesen és szabályosan fűrészeltek. Levélnyelük középhosszú, elég vastag mereven és rézsutosan fel-

felé irányuló. Levélpárhái jól kifejlődöttek, csaknem vízszintesen szétterjeszkedők, lándzsások, tartósak.

Hasonnevei Ribston peppin. Englische Granatreinette. (Angolgránátrenet) Travers Reinette.

Leirói. Diel, Kernobstsorten XI 93. és 134. lapokon más más név alatt.

Oberdieck, Ill. Handb. der Obstkunde I. 353.

Hennau, Annal. de pomol. III. 13.

André Leroy, Dict. de pomol. IV. 750.

Mas, Le verger, IV. 99. és sokan mások is.

Észrevétel. Minden szépsége és jósága mellett is nem az Alföldre való. Hazánk északi hegyes vidékein jó lesz vele kísérleteket tenni s ott hol termékenynek mutatja magát, nagyban is elterjeszteni.

Bereczki Máté.

## A paprikáról.

(Folyt. és vége.)

Báró Ransonnet\*) hasonló említ fel Ceylon szigetéről, hol az utazóknak mintegy létkérdésül vették fel: Ki birja-e a hőséget és szereti-e a karrit? A borsas-paprikás konyha itt azonban már jobb, mert a rizsben halat, tyúkot, ürthúst vagy esetleg majom-húst, denevért, gyíkot is főznek s étlapjokon e szerint gyíkkarri stb. napirenden vannak. — A ceyloniak hiszik, hogy a paprika az emésztést előmozdítja s kimondhatatlanul szeretik az avval készített „Karri“-t, melynek semmi lakománál sem szabad hiányoznia. Az ind háziasszony ennek feltalálásával úzi el vendégeitől a ros hangulatot s míg a benszülött a falatozási inger legnagyobb fokán érzi magát, az európainak dagadt inyeket és könnyező szemeket okoz az erősen fűszerezett szingál étel.

Többször azt tartották, hogy ezen paprikás karri a portugaloctól ered, de mint a Novara utazásaiban is említve van, már Kr. e. 200 évvel, belföldi krónikákban feltehető; mi utalás a paprika régi használatára nézve is.

Afrikát illetőleg, Barth utazó írja, hogy az auelimideknél a paprika mint „tissusaten“ ismeretes; Von der Decken\*\*) pedig, ki a Niassa-tó és Kilimandzsaro havasok vidékeit utazta be, szintén felemlíti, hogy Zanzibarban a paprika — zuaheli nyelven „piliti“ — mivelés alatt van s valószínűen az arabok által hozatott oda, mint az arab „filfil“ = paprika is bizonyítja.

Mint a húst conserváló anyag, nélkülözhetlen a paprika a délafrikai népeknél\*\*\*) még érdekesebb adatot ta-

\*) Baron von Ransonnet. Die Insel Ceylon.

\*\*) Von der Decken. Reisen in Ostafrika.

\*\*\*) Lásd Livingstone Missionsreisen in Südafrika. 143 lap.

lálunk a német utazó, Schweinfurthnál, ki az emberevő Monbuttu népfajt irván le, megemlíti, hogy annál a Malaguetta-bors és paprikának egy faja szolgál házifűszerül. Nem is kételkedni tehát, hogy ezen par excellence emberevő népnél, mely „kiválóan nagy gondot fordít étkei készítésére“ — a paprikás emberhús sem ritkaság.

Felemlitem még Hildebrand Mária utazónő jelentéseiből — melyek a „Zeitschrift für Ethnologie“ folyóirat 1874-ik évfolyamában olvashatók, — hogy Abessyniában a paprika kétféle: a nagyobb gyümölcsű „beberi“ (C. annum) és apróbb „siseta“ (C. frutescens) alakban kizárólagos házifűszer s minden abessyniai ételnemhez tulságosan adatik; — végül, hogy a törököknél és középázsiai népeknél — mint ezt Vámbéry tatárjának beszélgetéseiből hallottam — a paprika mindenütt használatos.

Már ezen néhány adat folytán is méltán kérdezhetjük, kell-e nagyobb kosmopolita a paprikánál? — Ha minden néptől példák állának rendelkezésünkre, azt hisszük, hogy az eszkimók kivételével — kiknél a silány egyoldalú étkezést csak a fenyőgyanta fűszerezi — alig találunk egyet is, mely a paprikának egyik vagy másik fajtát ne használná avagy ne ismerné.

Mily utak és módok által terjedhetett el a paprikánövény? — ez oly kérdés, melynek megoldására minden traditiót és hátrahagyott nyomokat, melyek annak vándorlásáról felvilágosíthatnának, össze kellene szednünk s talán ha ezen nagy munka lehető lenne, nyernénk teljesebb képet. — Általánosban azonban felvehető, hogy a paprikánál is ugyanazon tényezők működtek, mint más többi kulturnövényeknél; nagy történeti katasztrófák, harczok és kereskedelem által a szomszéd és távoli népek érintkezésbe jöven egymással, kölcsönösen megismerkedtek termékeikkel, azokat hazájokba vitték és a jónak találtak, ha lehetséges volt, otthon is művelték.

Európa, kulturnövényeinek nagy részét és mindazt, mi az élet felvidítésára szolgál s az érzékeknek hizeleg, Indiától nyerte. A kereskedelem ébredésével indiai kereskedők jelentek meg az arab kikötőkben s a nemes gabnatermények, csillogó drágakövek, illatos gyanták és olajok, pompás festékek, tropikus gyümölcsök, bors, gömbér és más fűszerekkel terhelt hajóikon a paprikát is behozták, dicsérvén azt, mint náluk ősidőktől használt gyógynövényt és házi fűszert.

Az arabok által — kik az ind-európai kereskedelem közvetítői voltak — ismerkedett meg a görög-római világ is India becses terményeivel s a paprikáról már náluk hitelesebb híreket hallunk. Így Plinius (Histor. nat. Cap. XX. 66.) „Piperitis“ vagy „Siliquastum“ név alatt írja le a növényfajt; valószínűen Theophrastus és Apicianus is említi. Ez utóbbinak híres szakácskönyvében (De arto coquinazia etc) a raffinirozott készítésű kolbászok-, hurkák-, úrhús s más étkeknél, alig hihető, hogy a paprika ne használtatott volna fűszerül!

Későbbben egy kitünő fűvész anazarbusi Dioscorides

Pedacius, ki az első században élt, s Claudius alatt a római hadakat mint orvos követte — „Materia medica“, művében, melyből 1478. 1516. és 1598-ban jó kiadások jelentek meg — mindazon gyógynövények között, melyeket a régiek ismertek, a paprikát is leírja „Piper indicum vel calecuticum“ elnevezéssel. — Az académiái könyvtárban ezen mű Matthiolus fordításában megtalálható, melyben a hosszú és gömbölyű gyümölcsű paprika meg lehetős ábrákban is fölismerhető.

A híres arab bölcész Avicenna vagy Ebn-Sina, kinek műve „Canonum medicinae libri V.“, cremonai Gerhardtól a 12-ik században latinra fordítottatott, a paprikát Piper vagy „Zinziber caninum“ (kutya-gyömbér) névvel látja el.

A 15-ik és 16-ik század orvos-fűvészei nagyobb részt Dioscoridest használván kútforrásul, mindnyájan leírják ábrák kíséretében a paprika néhány fajtát, különböző nevek alatt: Tragus, Monardes, Dodonaeus mint „Piper indicum“, vagy „Siliquastrum Plinii“ — Ruellius mint „Cardamomum arabicum“-ot, Fuchs Lenárt mint „Calecutischer Pfeffer“-t, Tabernamontanus német fordításában mint „Presilienpfeffer“-t stb. stb., — de már mint művelés alatti konyhanövényt.

Legérdekesebb Bock Jeromos — ki Tragus nevet viselt — műve\*), melyben a régi kacskaringós német stylusban hosszasan leírja, miként ismerkedett meg ő a paprikával. Mint a zweibrückeni fűvészkert igazgatója Némethont utazván be Speyerben „in des Erwürdigen Herren vo Lewenstens-Garten“ esetleg néhány paprika-növényre talált, s nagy csodálatra gerjeszté őt azoknak „kedves alakja“. Ültetési kísérleteket tevévelök, ámbár panaszkodik, hogy csak a meleg szobát türik meg, mégis örül a fél sikernek.

Fuchs és Matthiolusnál a paprikát már angol, francia, olasz, görög, latin, cseh, német s arab nyelven találjuk leírva, jeléül annak, hogy ezek idejében már elég ismeretes volt számos nemzetnél; mi annál is bizonyosabb, mert Joannes Bruyerinusnak 1600-ban megjelent „De re, cibaria libri XXII.“ művében a paprikának konyhai használatáról a következőket találjuk:

„De Siliquastro sive piperitide. Siliquastro cura quoque ab olitoribus adhibetur: Jusculis si modice additur, gratum saporem conciliat; tenellá folia acetariis miscetur, aetate et saporem et odorem vibrat acriorem. Si miscetur instinctibus, non levem gratiam adfert, aequo atque ea quam vulgus Sancomondam appellat. Rura pro pipere usurpant. Taedia animae emendat graveolentesque ructus, vis concalfaciendi illi summa inest.“ — (Lib. VIII. Cap. LIII.)

Ha a külföldi íróknál elég sokat találunk a paprika felől, ugy annál kevesebbet hallunk arról hazai gyógy-

\*) News Kreutterbuch vom Unterschiede, Wirkung und Namea der Kreutter 1539. (Akadémiai könyvtárban.)

fűvészeink régibb műveiben. Megvallom, legalább is azt hittem, hogy Magyarországot illetőleg legtöbbet irhatok arról; sőt álmódolni mertem, hogy harcziás hónapaink nemcsak tejet és mézet, hanem paprikás bográcsos húst is találtak Pannoniában! — mennyire meglepett azonban, midőn a nemzeti muzeum könyvtárában levő régibb füves-könyvek, kertészeti művek — mint Bejte, Melius, Juhász Péter, Mizald, Lippay s másoktól — egy szóval sem említik a paprikát; pedig ezek már 1578., 1666., 1669-ben megjelent művek!

Tehát a legujabb kor hozta volna nekünk a paprikát? Nem vele, hanem bors majoranna és kakuk-füvel — melyek az említett hazai íróktól le vannak írva — fűszerezte volna ezelőtt csirkéjét, halát, ürthúsát a magyar szakács?

Ezt hinni alig akartam, és egy napon a múzeumi könyvtárban kihoztam magamnak az ott levő régi kutyabőrös, czifrakötésű német „Kochbuch“-ot, melyet Rumpolt Miksa, a frankfurti választó-fejedelem udvari

szakácsa irt 1581-ben. Fölutóttam a nagy ebédek bibliáját, s mindjárt első részében ott találtam nagy föliratban: „Vier Bankett der Königen von Ungern“, a körülbelül 148 tálból álló ebéd-mintákat. Ott szerepel az „ungerische Turten“, — a „junge Hünner auff ungerisch“, — „Hecht auff ungerisch“, s egy igen erős leves, melyhez maga a tudós szakács is azt jegyzi meg: „das heisst man ungerische gesattelte Suppe,“ — ezt magyar nyergelt levesnek hívjuk.

Ha mindezen étkeknél a „rothes Pfeffer“ alatt, melyet használatra ír, a paprika érthető, ha azon „rother Saft“, melyben a magyar módra készített csirke és csuka úszik, valóban a paprikáslé volna: úgy a paprika magyar használatát mindenesetre korábbi időkre tehetjük: — ellenkezőleg csak annyit bizonyítottunk ezen szakácskönyv bűvárokodásunkkal, hogy e tekintetben is tanult el tőlünk magyaroktól valamit a német szomszéd.

(Természet.)

Fittler Oktáv.

## T Á R S A L G Ó.

### Választmányi ülés 1875. aug. 7-én.

192. A július 17-én tartott ülés jegyzőkönyve felolvasatván, — észrevétel nélkül hitelesítették.

193. Titkár jelenti, hogy a miniszterium 375. sz. átiratunkra még mindeddig nem válaszolt — a válasz újból kérendő lesz.

195. Erdélyi szász gazd. egylet a birtokok kikerekítéséről szóló kérvény és törvényjavlat pártolását kéri — választmány teljes meggyőződésből csatlakozik a kérvényhez és ezen nézetét a miniszterium előtt külön tolmácsolni is fogja.

196. A szlavoniai földmivelő egylet a csereviszony megnyitását kéri — örömmel teljesítették.

199. Felső-Szabolcsmegyei gazd. egylet az „Erdélyi gazdát“ mérsékelt áron megküldetni kéri — teljesítették.

200. Kolozs-monostori tanintézeti igazgatóság a nyári félévi vizsgák rendjét megküldvén, kéri választmányt, hogy magát képviseltetni sziveskedjék, — képviselőkül Szabó József, id. Hintz György és Szentgyörgyi József urak kéretnek fel.

201. N.-Ölyvesi Déry Sándor az egylet tagjai közé lép, — örvendetes tudomásul szolgálván, a pénztárhoz tétetik át.

202. A nemzetgazdasági egylet megalakulását tudatja és alapszabályokat küld, — tudomásul szolgál.

203. Miniszterium 16,671. sz. a. utasítja választmányt, hogy a meglevő négy darab bikát alkalmas időben elárverezze, — tudomásul szolgálván, árverési határidőül a tordai vándorgyűlés állapítatik meg.

204. Egyleti titkár nagy-buni szemleutjáról jelentést tesz, — tudomásul szolgál.

205. Br. Apor Károly és Paget János a phylloxera veszélylyel szemben indítványokat tesznek, — az indítványok el-

fogadtatván, a ministeriumhoz felterjesztendők, valamint annak idején lapokban is ismerttetendők lesznek.

206. Erdélyi szász gazd. egylet august. 16-án tartandó közgyűlésére hívja meg egyletünket, — egyleti képviselőül segesvári erdőmester Leischner Ferencz kéretek fel.

207. Gr. Teleki Gusztáv indítványozza, hogy az egylet közvetítésével a jelentkezők számára allgauti szarvasmarha vásároltassék, — választmány nem látja célszerűnek a vásárt ily módon eszközölni, hanem az érdeklődők figyelmébe ajánlja a Waltenberg és Braun bécsi állatimport céget, (Wien, I. Elisabethstrasse Nro 3.) kiknél folyvást készletben találhatók allgauti marhák.

213. Az utolsó szöllészeti bíráló Nagy Ferencz is bírálatát beadván, kitűnik, hogy két szavazattal egy ellen a pályadij nem kiadható — választmány a kedvezőtlen eredményt sajnos tudomásul vevén, miután a pályadij az első vándorgyűlés által lett alapítva, az újbóli kiírást az ideai vándorgyűlés határozatától teszi függővé.

214. A vándorgyűlés napirendje — helyeslő tudomásul szolgál.

215. Székely-Udvarhely város közönsége a tordai vándorgyűlésre Kállai Sándort és Mezei Jánost kéri fel képviselőkül — intéző bizottsághoz teendő át.

216. Kolozsmonostori igazgatóság 128 sz. alatt a Bors-féle alapítványra Ravasz György, Asztalos János és Benedek Zsigmond növendékeket jelöli ki s egyszersmint átteszi az állami alapítványokért folyamodó 12 egyénnek kérvényeit kijelölés és felterjesztés végett, — a Bors-féle alapítvány Ravasz Györgynek fog a szokott módon kiadatni. A 12 folyamodó között a rangsorozat megállapítatván, a miniszteriumhoz kegyes ellátás végett felterjesztetik.

217. Titkár jelenti, hogy az egyleti iroda f. évi octóber 1-től kezdve gróf Mikó Imre ur ő nmsga házába fog áttétni s ez alkalommal rendes irodai órákat ajánl béhozni — választmány a helyiség változtatást tudomásul vevén, irodai órákul a d. e. 10—1 és d. u. 3—5 órai időt, vasár- és ünneppan a d. e. 10—12 órai időt állapítja meg.

218. Titkár f. augusztus hó 13-ától 31-éig terjedő szabadság időt kér — megadatik.

219. B. Nopcsa Ferencz és Szentgyörgyi Gyula urak, mint egyletünk volt képviselői a bécsi gazd. egylet gyűlésén, egy ez alkalommal tartott értekezést küldenek kiosztás végett — a phospat trágyáról szóló értekezés a megjelent tagok között kiosztatott, a t. küldöknök pedig köszönet szavaztatott.

**Gamauf Vilmos s. k.**  
egyleti titkár.

1628. sz.

### A philadelphiai kiállítás ügyében.

Hivatkozással a mult hónap végén a napi lapokban közzétett hirdetésnyre, melyben azon óhajtás kifejezésével, hogy Magyarország a jövő évben Philadelphian tartandó kiállitáson méltóan képviselve legyen, az e kiállitásban részt venni szándékozók felhivatnak, hogy ebbeli szándékukat az alólirt kamaránál, mint a földmivelés-, ipar- és kereskedelmi ministerium által a kiállitási ügy vezetésével megbizott közeznél bejelentés: van szerencsénk czimedhez, mint szakmájának egy kiváló képviselőjéhez, ki már korábbi kiállitásokban is kitüntetéssel résztvett, azon kérdést intézni, vajjon hajlandó-e a philadelphiai kiállitásban résztvenni vagy nem?

Felkérjük czimedet, hogy ebbeli nyilatkozatát a legközelebbi napokban hozzánk juttatni, és ha a részvételre határozna el magát, egyúttal a kiállitani szándékolt tárgyakat, és a megközelítőleg igénybe veendő tért megjelölni sziveskedjék.

Miután a magas kormány a legközelebbi időben beérkező bejelentések számától tette függővé az ügynek nyújtandó anyagi támogatás mérvét, miután továbbá a magyarországi kiállitásnak egy igen czélszerű és kevés költséget igénylő kevesebb látványosságok, mint kelendőségű czikkek bemutatását czélzó módja tervezetik, azon reményt tápláljuk, hogy a jelesebb termelvényekkel rendelkező iparosok vagy gazdák egyike sem fogja elmulasztani, nyilatkozatát tekintettel az amúgy is már igen előhaladott időre mielőbb hozzánk juttatni.

A kiállitásra vonatkozó felvilágosítások a budapesti kereskedelmi és iparkamara irodájában (új tőzsde-épület, II. emelet) a hivatalos órákban készségesen adatnak.

Budapesten, 1875. augusztus 20-án.

A budapesti kereskedelmi és iparkamara.

Az elnök távollétében

a kiállitási bizottság elnöke  
**Posner.**

**Steinacker Ödön,**  
tollvivő.

### E G Y V E L E G.

\* Lapunk szerkesztője csak most üdülvén fel majd nem négy hétig tartó makacs szembajából, bocsánatot kér a n. t. olvasó közönségtől az „Erdélyi Gazda“ ezen idő alatt megjelent számainak netáni fogyatkozásaiért.

\* Az ideai tanév bezárása a kolozs-monostori m. kir. gazd. tanintézetben, mint értesültünk, augusztus hó 28-án történt meg. A Bors Albert-féle ösztöndíjat az erd. gazd. egylet igazgató választmányának felkérése folytán néhány lelkes szóval Szabó József tagtárs ur nyújtá át a tanári kar által első sorban ajánlott jeles növendéknek Ravasz György-nek. Szolgáljon e megérdemlett jutalom a derék ifju további életpályáján is ösztönzésül, buzdításul!

\* Személyi hírek. Lakner József a k.-monostori gazd. tanintézet tanára a kassai gazd. tanintézet igazgatójává, — Molnár Lajos, eddig debreczeni gazd. tanintézeti igazgató a kolozs-monostori gazd. tanintézet igazgatójává, — Békessy László, eddig debreczeni tanár, az ottani „felsőbb“ gazd. tanintézet igazgatójává, — Sissovió Károly, eddig keszthelyi tanár a debreczeni földmives iskola igazgatójává, — Cselkó István, magyar-óvári segédtanár ugyanoda rendes tanárrá, — végre Stollár Gyula, magyar-óvári segédtanár a kassai gazd. tanintézethez rendes tanárrá neveztetett ki.

\* A torda-aranyosi gazd. egylet ideai szept. hó folytán a közép-marosi borvidék I. kerületén borászati körutatót fog rendezni. Az e végre kinevezett bizottság következő, központul tekintendő, állomásokon fog működésében eljárni. Sept. hó 16-án Hadrév és környékén. 17-én Ozd-Bükkösön, 18-án Kocsárd, Földvár és Felvinczen, 19-én Felső-Ujvárt és környékén, 20-án M.-Gombáson végzi. Egy vagy pár napi késedelem csak azt jelentheti, hogy a bizottság egyik vagy másik állomáson nem fejezhette be munkáját.

\* Egy bók, mely törvényhozásunknak szól! A külső szolnokmegyei gazdasági egyletek Törökszentmiklóson f. évi augusztus hó 15-én tartott választmányi ülésének jegyzőkönyvéből közöljük a következőket: „Indítvány tétetett, hogy mivel azon törvények, melyek a mezőgazdaságot közelebb-ről vagy távolabbról érintik, annyira hiányosak, miszerint életbeléptetésük a várt eredményt nem hozza meg és azon bajokat, melyek orvoslása czéljából alkottatott, nem ritkán nem csak meg nem szüntetik, sőt nem is enyhítik, mi valószínűen onnan származik, hogy a törvényalkotás munkájával megbizott közegek inkább az elmélet, mint a gyakorlat által helyesnek bizonyult elvek alapjára helyezkednek, kéressék fel a földmivelési m. kir. ministerium, hogy mindazon törvényjavaslatokat, melyek a mezőgazdaságot közelebb-ről vagy távolabbról érintik, mielőtt a ház asztalára letétnének, véleményezés végett az ország gazd. egyleteivel előzetesen közölni méltóztassék. Az indítvány elfogadott s a titkár e tárgyban felirat szerkesztésével és illető helyre leendő felterjesztésével megbizott.“

\* A budai vinczellérképezdében az évi vizsga augusztus 25-én tartatott meg. A vizsgát tett nyolcz első éves növendék között négy Királyhágon inneni ifju nevét olvastuk

és pedig névszerint: Bágyi József, (M. Koppánd) Kovács Miklós, (Sövényfalva,) Molnár Lajos (M.-Káptalan) és Nagy Albert (M.-Illye.) Valjon mikor fog a szőlészetre első sorban hivatott erdélyi országrész egy vinczellérképezdével rendelkezni???

\* A szőlőtetű (phylloxera vastatrix) terjedése. Minden fáradozás dacára sem sikerült a szőlőtetűt Klosterneuburgban localizálni, mert e veszélyes ellenség, mint legközelebb hivatalosan megállapított, a szomszédos nussdorfi s weidlingi szőlőkben is terjeszkedik. A szükséges övintézkedések a legnagyobb szigorral elrendeltettek.

**Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.**

(1)

**Taufer Ferencz**  
Kolozsvártt,

ajánlja az eddig minden hasonló gyártmányt felülmúló egészen vasból készült Mayer-féle

**kézi cseplőgépeket**

előnyös fizetési feltételek mellett.

Ezen gépek a m. kir. kolozs-monostori gazdasági tanintézetnél működésbeláthatók.

(35—62)

**Hirdetések.**  
**Gyümölcs esemetéket,**  
**erdei fákat, gumós növényeket,**  
**Gyökeres szőlővesszőket,**  
(19) **legjobb és hiteles minőségben** (7—12.)  
ajánl

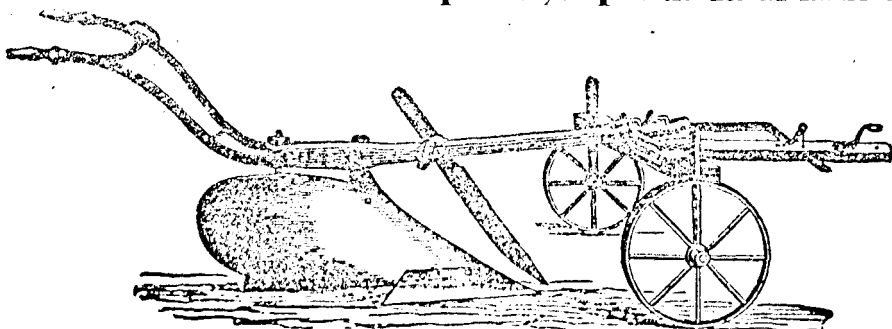
a zámi jószágigazgatóság.  
(Zám, Hunyadmegye, pósta- és vasut-állomás.)

Kivánatra részletes árjegyzék magyar vagy német nyelven bérmentve nyerhető.

**JANKÓ VINCZE**  
**CÉPGYÁRA KOLOZSVÁRTT.**  
A mult évi hivatalos statisztikai adatok szerint Erdélyben **18106 eke** állott a földmivelés szolgálatára, melyek között csak **3967 vas eke** találtatott.  
A cultura magasabb fokán álló államokban a vaskék általában tökéleteseknek tartatnak, mint a faekék, s azoknak elterjedése egyszersmind a gazdaszat fejlődési fokát jelzi.  
Bátor vagyok jó hírünk és nevünk érdekében a t. cz. gazdaközönséget ezen körülményre megújítva figyelmeztetni 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 alakokban 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.  
**Répvágók, szecsckavágók, morzsolók, rosták, borsajtók, borfejtő szivattyúk** gyáramban mindenkor kaphatók.  
Megromlott gépek kijavítására is teljes készséggel ajánlkozom.  
Kolozsvártt, 1875.  
teljes tisztelettel  
**JANKÓ VINCZE**  
gépgyár tulajdonos.  
(15) (18—26)

## Gubicz László gazdasági gépgyára

Budapesten, Lipót-utca 41-ik szám.



Ajánlja általános elismerésben részesült kitéző

### Gubicz-ekéit,

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

Árjegyzéket kívánatra bérmentesen küldve, megrendeléseket pontosan teljesít

**Gubicz László.**

(7)

(17—26)

# VICTORIA biztosító társaság Kolozsvártt

(alapított 1865-ben).

A vagyonmérleg- és forgalmi kimutatás kivonata: (1874. decz. 31.)

Összes bevételek kezdettől		Kiosztott nyereség kezdettől	
(1865)—1873. év végéig	16.229,161 f. 17 kr. o. é.	1874-ik év végéig	439.738 ft. 69 kr. o. é.
Bevétel 1874-ik évben	3 376.862 f. 82 kr. o. é.	<b>Biztosítéki alap:</b>	
összesen	19.606,023 f. 99 kr. o. é.	<b>Alaptőke</b> (ebből 1 millió forint teljesen befizetve) . . . . . 2.000,000 ft. — kr. o. é.	
<b>Kifizetett károk kezdettől</b>		<b>Tartalék alapok az összes biztosítási ágakban</b> . . . . . 1.369,989 ft. 32 kr. o. é.	
(1865)—1873. év végéig	5.355.856 f. 42 kr. o. é.	<b>Évi tiszta díj bevétel</b> . . . . . 1.500,000 ft. — kr. o. é.	
Kifizetett károk 1874. évben	1.324,799 f. 85 kr. o. é.	összesen . . . . . 4.869,989 ft. 32 kr. o. é.	
összesen	6.680,656 f. 27 kr. o. é.		

## FELHÍVÁS.

takarmány- és gabonaneműek tüzkár ellen biztosítására.

Az aratás és széna csinálás befejeztével, van szerencsénk jelenteni, hogy a VICTORIA akár központon, akár a vidéken megbízott fő- és alügynökei közvetítésével biztosítást nyújt minden mezei termény tűz által elkarosulása ellen.

A biztosítás egyaránt elfogadjatik a helységekben vagy azokon kívül, asztagokban, boglyákban vagy berakva az épületekbe, fedél alatt, sőt már hordás alatt keresztekben és kalangyákban.

Elcséplés után a biztosítás a szemre kiterjed a hova rakodás előre tudatása feltétele mellett

A folyó időnyre különös kedvezmények állapítottak meg, melyek az illető ügynökségeknél megtudhatók.

Cséplőgépek, ha egy helyről masra vándorolnak is, szintén biztosíthatók.

Díjtételekkel és tájékozással, biztosítási példákkal az ügynökségek szolgálnak.

Ezeken kívül biztosítás alá vétetnek mindenféle gazdasági eszközök, marha állomány, gazdasági és laképületek, minden ingóságok, kereskedelmi- és iparcikkek.

Társas, — árva — és egyházi épületeknél különös kedvezmények nyújthatnak.

Végre életbiztosítások kötetnek minden szokásban levő módozatokkal.

A VICTORIA biztosító társaság 10 éves működése alatt kötelezettségének mindig hiven és pontosan megfelelően, bizalommal hívja fel a közönséget, biztosításait jövőre is első sorban ezen tisztán hazai és minden idegen elemtől ment intézet által eszközöltetni.

(4) (18—26)

VICTORIA bizt. társaság igazgatósága.

## Piaci árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A h e t i v á s á r		Egy osztrák mérő = 2 nagy veka					Egy mazsa		Egy bécsi öl	1 font
h e l y e	napja	tiszta b u z a	elegy b u z a	rozs	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marha hus
<b>á r a k r a j e z á r o k b a n</b>										
Kolozsvár	szept. 2	460—500	250—280	220—240	160—200	236—240	180	85	—	—
Nagy-Várad	decz. 29	380—480	340—370	280—320	180—200	260—300	300	140	1500	24
Maros-Vásárhely	aug. 2	296—340	176—244	200—240	130—156	—	160—180	60—80	1100	20
Károly-Fehérvár	aug. 21	365—375	228—238	200—205	185—195	—	170—180	105—115	900	20
Nagy-Szeben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó	decz. 31	388—455	361	290—312	135—141	318	—	—	—	18
Besztercze	aug. 24	360—430	300	260	170	—	180—250	100—190	650	16
Nagy-Enyed	aug. 26	350—375	275—313	200—238	175—188	—	230—240	30—40	800	20
Szamosujvár	aug. 23	430—480	280—320	230—240	130—140	—	150	50	1200—1400	15
Déés	aug. 24	400—420	320—360	220—240	150—160	—	190—200	50—90	800	18
Torda	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Erdélyi földtehermentesítési kötvény 76 frt 39 kr. — Ezüst árkelet 103.45

### Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjszabályzata.

	1—1		1—3		1—6		1—12		1—24		1—52	
	széri hirdeteskör											
	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.
16/16 lap	14	—	36	—	70	—	120	—	200	—	360	—
8/16 „	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 hirdetéseknek külön kedvezmények.

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

A szíves megrendelésben világosan kérjük kitenni: mennyi belyet igényel a beküldött mellékelt hirdetése számára.

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

### TARTALOM:

Gyümölcsseim. — A paprikáról. — Társalgó.

— Választmányi ülés 1875. augusztus 7-én. —

A philadelphiai kiállítás ügyében. — Egyveleg.

— Hirdetések. — Piaczi árak.