

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

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

Nem tagok egész évre 2 frittal fizethetnek elő, fél éves előfizetés el nem fogadtatik.

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,

a lap szellemi részét illető közlemények az

ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ

czimzendők.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

Szerkesztő bizottság: elnök **Paget János; Berde Aron, Szentgyörgyi József, Vörös Sándor,**
helyettes szerkesztő: **Szabó Sámuel.**

Tartalom: Havi emlékeztető octoberre. — Figyelmeztetés, (szőlő-eladás). — A k.-monostori tanintézet megnyitása. — A párizsi közkiállításról, XV. — Adalék, szántóföldeink javításához. — Nyílt felhívás, hazai gyümölcsfajtáink érdekében. **Vályi Elek.** — Keményítő készítés, vadgesztenyéből. **Ébner Sándor.** — Egy nevezetes export-cikk, (húskivitel Angliába). — Az erdő-őrök szakvizsgálója ügyében. — Gyászhir. — Vidéki gazd. tudósítások: (Ó-Rodna, Felső-Rákos, Baróth). — A szerkesztő póstája. — Hirdetés. — Piaczi árak.

Havi emlékeztető.

October.

Ház és udvar körüli teendők, leginkább a tisztaság fenntartására szorítkoznak; a lakhelyek kívül-belül kimeszeltetnek.

Kazlak, boglyák teteje élesre fedve tartandó.

Vetőmag rostálása és elvetés előtti csávázása (pácolása) főgondjaink egyike.

Kamara, pincze szellőztetik. Száraz homokról idejében gondoskodunk.

Szecska- és répavágót használható állapotba helyezzük.

A téli liszt-szükséglet e hónapban beszerzendő, nehogy a rossz úton állatainkat kinezdük vagy a vizimalmok elfagyása miatt szükségét szenvedjünk.

Téli tüzelőről gondoskodunk; nehogy a hideg által meglepettessünk.

Cséplés, ha el nem végeztetett, teljes erővel folytatandó.

Szántóföld. Szántás, vetés az összes ígás és kézi erőt foglalkoztassa. A gazda ez időben ne ismerjen fáradságot, hanem fogjon hozzá testtel-lélekkel, mert ha idejében czélszerűen elmivelt talajba vet és ha az időszaki viszonyok csak némileg kedveznek, jó termést várhat.

A vetőmagnak kékkő, sósvíz és kevés oltatlan mősszel való pácolását üszög ellen, el ne mulassa. A sorvetővel vetés, etönyösebb ugyan, de ha nem rendelkezünk elegendő erővel, bizonyosan czélszerűbb: ügyes emberrel vettetni, mint lassan munkálkodva megkésni.

Burgonya és répa felszedetük, vermekbe vagy kazlakba rakjuk, de teljes beföldelés előtt száradni, gőzölni engedjük, ez által a rothadást korlátozzuk.

Törökbuza-törés bevégezendő, a csős törökbuza kasha (góréba) vagy szellős padlásokra halmoztatik, de betakarítás előtt minden éretlen nyers csövet külön választunk. A törökbuza-szár földszint levágandó, behordandó és kúpokba rakandó.

Haricska (hajdina) és késői paszuly betakarítását be kell végezni. A törökbuza között termelt töknök fagymentes helyet választunk.

Vetés végeztével az őszi szántás vagy trágyahordás megkezdhető.

A káposztát levágjuk, a házi szükséglet megtartatván, a felesleg pénzre tehető.

A rétek és kaszálók legeltetését csak száraz időben engedjük meg, nem különben főgondjaink közé tartozik, hogy minden szeker és koci réteinkről kizárassék. Ha réteink trágyázásához elegendő ganéjjal nem rendelkezünk, hordjuk oda és terítsük el a burgonyaszárát és jó eredmény fog mutatkozni. Kora tavaszkor az elterített burgonyaszár őszegereblyélve elszállítatik.

Elévült luczernás, baltaczimes vagy kaszáló feltörendő.

Állattenyésztés. A gulyabeli marha száraz időben a réteket és letarolt törökbuza földet járja.

A ménésbeli lovak már éjjelre kevés szalmát kapnak és később bocsátatnak ki, nehogy deres füvet egyenek.

Az elválasztott csikók zabot, jó szénát esznek és istállóban állott vizet isznak. Jártatásuk el ne mulasztassék.

A meddő sertések a répa- és burgonyaföldön turkálnak, a koczák a törökbuza tarlót járfák, felbőngészni az elhullott szemet.

A juhok üzetése folytonosan tart, mi végett a kosok abrakadagban részesülnek.

Vetés végeztével a kivénült ökrök hizóra állítatnak, a négy éves tinók pedig lekötve járomba szoktatandók.

A hizó sertések törökbuzával élelmeztetnek, de minden etetéskor pontosan kimért mennyiséggel, só és friss víz soha-se hiányozzék.

Szőlő. A mennyiben csak lehet e hó vége előtt ne szüreteljünk, ha kevesebbet is szűrünk, de értékesebbet. Elsős időben szedni

nem kell, ugyszintén korán reggel sem, míg az idő ki nem melegszik és a harmat fel nem szárad. Az éretlen, hibás és rothadt gerezdek gondosan eltávolítandók, mert egy ily gerezd lerontja s a z gerezdek kitünőségét.

A lábbal való taposásról le kell mondani és helyette a szőlőmorzsolón szétzuzott malátát kádakban 12—24 órai állás és kevergetés után kisajtolni; némely szőlőfajt, mint p. o. a ruländert azonnal sajtolni kell. Vörös boroknál a zajos erjedés ahhoz való kádakban — a héján történik és csak ennek lefo-lyása után 10—20 nap mulva sajtolunk. A mustot kéneznii nem kell, mert csak akadályozzuk erjedésében és savanyát szaporítjuk. Kinek sok bora van és megtehető, építsen fűthető erjesztő helyiséget, hol a mustok 15—20° R. melegben végez-hessék zajos erjedésüket, az így kiejedt bor, eszlandókkal ha-marább érik és nem fog minduntalan utóerjedésbe átmenni.

Pincze. Pinczében az erjedést szemmel tartani, az erjedésnél fejlődő szénsavagztól óvakodni kell; ha a zajos erjedés megszűnt, a hordókat feltöltögetjük, a pinczét tisztán kell tartani és szel-lyöztetni. Minden szüretelő edényt a legnagyobb gondnal megta-karítatunk és tisztán rakjuk el szellős és száraz színbe.

Gyümölcsös. Legtöbb téli gyümölcs szedésének most az ideje. Különös gondot kell fordítani arra, hogy a zsiros tapintatu almák (kálvilok), leszedésük után szellős helyre rakassanak, ellenben a száraz tapintatuak (renettek) leszedésük után zárt levegőjü helyiségbe rakassanak be, hogy a fonnyadástól megmentesse-nek. A tavaszi ültetéshez szükséges gödrök ásását megkezd-hetjük. A vén fák tisztogatását és az ágak ritkítását folytathat-juk, mert a gyümölcs leszedése után, legjobban meg lehet is-merni a felesleges ágakat. A gyümölcsfák törzsei (meszes víz, marha vér és hamu keverékből készült kenőcsesél) bekenésére most van a legalkalmasabb idő. Neustria drumata ellen, hogy a fáktól távol tartsuk, legjobb enyvgyűrűket kötni a fára. A fiatal fák törzsei a nyulak rágásai ellen, beköttetnek. A gyü-mölcsfa trágyázására e hónap a legalkalmasabb időszak.

Faiskola. A magvak elvetését e hónapban be kell végezni, de ha av-val elkéstünk, a magvakat porond közé ládák vagy cserepekbe kell tenni és azokat a földbe ásva tavaszig ott hagyni. Az augusztusban szemzett vadoncok szemzései a köteléktől meg-szabadítandók. A saját használatra szolgáló és a megrendelt fá-akat kiásatjuk, a megrendelteteket rendeltetési helyökre szállít-atjuk, a saját használatra kiásottakat vagy azonnal elültetjük, vagy pedig használatukig földbe ásatjuk. A beoltott, de meg-nem fogamzott vadoncok kipótolása kedvező időjárás mellett most is történhetik.

Konyhakert. Káposztafélétől felszabadult földterületek felásandók és murek- és petrezselyemmel bevetendők. Téli salátát ültetni még lehet. Gyökeres vetemények, mint p. o. murek, petrezse-lyem, zeller, paszternák, baraboly, retek stb. kiásandók; mag-nak a legszebb példányokat kell kiválasztani és azokat pinczé-be külön kell elrakni, a többi eladásra vagy saját szükségletre megtartottakat pedig vermek vagy pinczékbe kell elrakni. A vetemény-kiszedés a lehető legszárazabb időben történjék. Té-li káposzta, olaskáposzta, karfiol és karalábészedésnek most van ideje. A télire szánt gyökereket kímélettel kell a földből kivenni és azokat pinczékben, porond közé kell elrakni, hogy egész télen a konyhára friss zöltséget adjanak. Tormakiásás, értékesítés és elrakásnak itt az ideje. Magnak való czékla- és répapeldányoknak a középszerűeket és éveket választjuk ki és azokat száraz helyen vermekben rakjuk el. A föld trágyázása és felásásának most az ideje, mert az őszi ásással sokkal könnyebben mivelhető és nagyobb hasznot hajtó földterületeket kapunk; továbbá az őszi felásásnak még azon nagy előnye is van, hogy azt tavasszal nem kell felásni, hanem csak egy ge-

reblyézést adva bátran beveteljük. A melegágyak földjét hor-dassuk ki és rostáltassuk át; a trágyát pedig vagy a komposzt dombra vagy egyenesen ki a kertbe hordhatjuk.

Diszkert. Szükség esetében a gyepek még egyszer lekaszáltatnak. Az évelő virágok elszáradt hajtásai levágandók. Egy pár nyári nö-vény magva most érik, tehát azok leszedésére gondot kell for-dítani. Georgipák 10 centimeter magasra a földfelett levágandók, gyökereik kiásandók és száraz, meleg helyen elrakandók. Ró-zsák lelevelezésére és elfedésére e hónap a legcélszerűbb időszak. Az üvegházi növények most üvegházba, a nekik leg-megfelelőbb helyre rakatnak.

Méhészet. Ha valamely mult havi teendőnk még befejezetlen lenne, iparkodjunk minél gyorsabban, e hó közepéig végrehajtani, így el kell végezni az ölemezést, meguépesítést sat. A telető helyet jó előre készítsük el, gondosan ügyelve, hogy különösen az egerek e helytől távol tartassanak. Még e hó elején méhe-ink szétjárnak és gyűjtögetnek, a mit lehet. Ekkor lépnek fel a darázsok is, melyek különösen a hűvös reggeli órákban, 3—4 fokú melegben — üzik rablásaikat méhcsaládainkban, a mikor akadály nélkül tehetik, mert a méhek a lépes méz alsó részéről, a hideg miatt éjjelre a kas felső részébe húzódnak. Ezért a röplyukat körül-belül 9 óráig elzárjuk; a darázsok el-fogására a kasok elé lyukas pléhlemezzel fedett poharakat rakunk, a pléhfedőnek száját belül mézzel kenjük be, melynek szagára a fürkésző darázsok betolakodnak és ki nem jöhetvén, a pohár fenekén lévő vízbe fuladnak. Mielőtt azonban reggel a méhkasok röplyukait kinyitjuk, a darázsfogókat távolítsuk el, nehogy méheink is bele bújjanak.

Az ezen hóban átdobolt — más köpüvel egyesített — ke-vés, de üde léppel bíró, azonban már nép nélkül maradt kaso-kat szellős helyre felaggatva kezeljük, a mi most annál könnyeb-ben történhetik, mivel már a méhmoly nem garázdálkodik; raj-záskor azután az ilyen kasokba fogjuk a rajt, a mi rendkívüli előnnyel jár.

Ha a pótlókban — alul rakott ládákban — csupán lép-készlet volna, kimetszük és félretesszük.

A méhészek legnagyobb része e hó végén méheit téli szá-lásra helyezi.

Erdészet. F ő h a s z n á l a t. E hó végén kezdődik a vágatás. A mag-fák megelőzőleg kijelöltetnek. M e l l é k h a s z n á l a t. A mak-koltatás foly, a téli legeltetés megkezdődik. E r d ő m i v e-l ő s szempontjából mag gyűjtetik és ha azt azonnal el nem vetjük, télire jól el kell helyezni. E r d ő v é d e l e m, mint szeptemberben; de most már fokozni kell az őrzést, miután a fatolvajlási esetek is szaporodnak. V a d á s z a t nyul és rókára nagyban üzetik, úgy szintén őz-sutára is. —

Figyelmeztetés.

Az erdélyi gazd. egylet köztelkén ráczürmös ágynak való igen szép oportó és pineau noir szőlőtermés tété-tett eladóvá. Venni szándékozók vasárnap szept. 29. d. e. 10—12 közt a helyszínén megjelenni kéretnek.

A gazd. egyl. titkári hivatala.

A kolozs-monostori gazdasági tanintézet megnyitása.

A kolozs-monostori m. kir. gazdasági tanintézet 187⁸/₉-ik tanévére a beiratások october hó 1-től, 5-ig tartanak; 6-án a tanév megnyitvatván, 7-én az előadások kezdetüket veendik.

Mindennemü megkeresésre készséggel válaszol a tanin-tézet igazgatója

Vörös Sándor.

A párizsi közkiállításról.

(Eredeti tudósítás.)

(G. V.) XV. Az összes szabad tér, mely épületek és utak által a Trocadéron és Mars mezőn igénybe véve nincs — kerti ültetvények bemutatására szolgál, melyek legtöbbszörre, mint külön kiállítvány szerepelnek. A Trocadéro és Marsmező közti terület, valamint a kiállítás nyugoti része a diszkertészetnek van szentelve: mesterséges sziklák, barlangok, tavak, völgyek és halmok vigan viruló gyeppek és gyönyörű virággal díszlenek, mely utóbbi az idény szerint váltakozik, középett a szőnyeg-kertészet mutatványai vonják magokra a figyelmet, míglen kelet és észak felé a gyümölcsfanevelés és rózsatenyésztésnek látjuk számos és szép példányait. Azonkívül közel a Szajnához két terjedelmes csarnok fogadja magába időről-időre — két hetenként felváltva — a gyümölcs, konyha és virágkertészet koronként kínáló terményeit, mindezt végre a számos üvegház exotikus növényzete egészíti ki. Legérdekesebbnek ígérkezett a nagy gyümölcskiállítás, mely két sorozatban, szeptember 16-tól 30-ig és october 1-től 15-ig volt tartandó, az elsőről most, az utóbbiról annak idején fogunk megemlékezni és egyszersmint akkor a fanevelés képviselőit is röviden ismertetni.

Mindenekelőtt örvendetes jelenség az, hogy a helyiség felette szűknek bizonyulván, terjeszkedésről kellett gondoskodni és erre a nagy kiállítási palota hosszfala lett felhasználva, a mennyeiben egy meter magas és egy meter széles deszkaállványt szereltek fel annak mentében és azt egy léposóval ellátva, zöld organtinnal vonták be, oly egyszerűség, mely a mi vidéki tárlatainkhoz hasonló, de a mely teljesen megfelelő, mert itt maga a tárgy díszít! Ha e fal mellett kezdjük útunkat, egy olasz kiállító, Cirio Ferencz szép gyűjteményét találjuk: ő ugyan nem termelő és gyümölcsész, de mint csemege- és gyümölcskereskedő hazája ebbeli productiójának képviselőjére eléggé illetékes. A minket kevésbé érdeklő nápolyi füge és citrom, a sok kiváló meggyoró, dió és gesztenye, valamint Sorrento óriási narancsai mellett a szilvaféléket néhány fajban, kivált egy sárga Reine Claudefélében örömmel szemléljük, míg a barackgyűjtemény valódi gyönyörrel tölt el, a hófehértől a setétpiros, majdnem feketéig minden változványu szín (és nagyság) látható; csak kár, hogy nem faj, hanem termelési hely szerint vannak elnevezve. A közel 70 faj szőlőben szép példányokat találunk: különös a Galletta, alakja a makk és ugorka közt áll, minőségre látszólag a kecske-csecscsei talál, a „Tokaj des jardins“ (kerti tokaj) nagyon emlékeztet a mi bakatoruakra; egy „Rosa“, mely különben fehér, az Uva reginaet haladja nagyságában; a sokféle Chasselas közt igen szépen fejlett a királyi piros, a muskotályok között pedig a spanyol. A körtéből vagy 120 fajt találunk, közte sok jó ismerőst, legfeljebb dísz és nagysága szokatlan, a vajonez és bergamotte dominál. Felsorolhatjuk a következőket: Beurré blanche, B. moiré, Clairgeau, Doyenne Goubault, Diel, Nouvelle Poiton, Bergamotte Reinette, Belle Angevine, Virgoulense és ennek egy válfaja a Newton, mely óriási, Fondante de Bois és egy vérpiros Sanguins körte. Az alma — 70 faj — aránylag nem

oly szép, mint a körte, legtöbb közte a reinette és különböző kurtaszáru, azonkívül sok olasz vidéki névvel is találkozunk.

Gironde francia megye kertészeti egyesület igen szépen van képviselve. L. Laliman Bordeauxból amerikai szőlőt mutat be, mely a phylloxerának ellent áll, ő volt az első, ki e kécdest színre hozta és azóta gyakorlatilag tanulmányozta, az illető példányokat ezúttal be is mutatja. Szerinte az ellentállás 1—2—3 és 0-al van osztályozva, a Cerdifolia Solonis érdemű az első helyet, az eredeti amerikai szőlő többnyire kisszemű, az oltás nagyítja a szemet, más fajok beoltása kisebb-nagyobb módosítást szül. Az asztali szőlő-gyűjtemény igen szép, a legnagyobb szeműtől a kicsike korinthusiig terjed, különös említésre méltó a Chasselas Fontainebleau, a Malaga rose és az alexandriai muskotály. A bordeauxi borvidék fekete szőlője négy fokozat szerint van előtüntetve: közönséges, jó, igen jó és legjobb bort adó fajok szerint, az utóbbiakat név szerint is elősoroljuk: Verdöt grapuit, Vidure Sauvignon, Colon, Merlot, Malbec, Carbenet Sauvignon, Marssin és még néhány kevésbé fontos változvány, ezeket M. Paget János ur és követőinek példa adásából nagy részt Erdélyben is ismerjük. Ugy a körtemint az alma kétféle czim alatt szerepel: mint a francia kertészeti kongresszus által elfogadott és mint tanulmányi gyümölcs; az elsőt illetőleg felhozzuk e neveket: Canada reinette, Calville St. Sauveur, Reine des reinettes, Ánizs alma, Marie Louise, Ulech, Angoulêmei hercegné, Fondante des bois, De Tongres, Bergamotte Esperen, Triomphe de Jodoigne és a Gros Catillac, mint óriási nagy gazdasági; tanulmányra felajánlva: Balduin arany reinette, Calville des femmes, óriási nagy Belle des bois, Léon Leclerc, de Laval és számos vajkörte, mindössze vagy 500 faj van így bemutatva. A barack szép, de egy kissé törődöttén érkezett meg, legfeltünőbb a Montesquiou és Bordeaux; a Gironde áldott földje különben még sok és szép birs, narancs, citrom, áfonya, lasponya, gránát alma, mandula és fügevel van képviselve; az elrendezés ezerszerű, az elnevezés correct.

Baltet testvérek jó nevű üzlete Troyesben szintén elfogadott és tanulmányozásra való gyümölcsöt tár elénk, díszrendő, hogy a név mellett érésre és termékenységre vonatkozó és lehetőleg pontos jegyzetek vannak. Több olyant is találunk, mellyel mi régen tisztában vagyunk, például Karolina Augusta, Diel reinette, Goldenoble stb. ami azt mutatja, hogy minden ország, — a mi leghelyesebb is, — külön irányt folytat ebbeli tanulmányaival és nem indul vakon az auctoritások után. Mint kiválóan fejlett gyümölcs megemlítendő: Sándor czár alma, a Linous pippin, a Beurré Six és a Louise bonne d'Avranche. Érdekesek vagy 10 féle compotalma és 20 féle u. n. Cideralma, mely Normandia híres almaborát szolgáltatja; a kiváló barackok közül a Lord Palmerstont lehetne a kedvelők figyelmébe ajánlani. Baltet gyűjteménye 400 fajt halad és szép magonczoikat is mutat be.

A Rhone-melléki gyakorlati kertészegyesület kissé válogatlanul tálat fel vagy 600 faj gyümölcsöt; az almák között Calville, Reinette és Parmain, a körték között vajonez, Bergamotte és Colmarfélék fordulnak leginkább elő, itt Grégoire neveltjei

is tért foglalnak, melyeket eddig nem vettünk észre. Egy óriási „Menagère“ (háziasszony alma) vonja magára a figyelmet, gazdasági célra e faj nagyon becsült, a körték között a Colmar d' Aremberget illeti az elsőség! A szép baraczkok sorából a Téton de Venus, Bernardin de Saint Pierre és a Késői biber nevű fajokat jelezzük, szőlő nem igen szerepel.

Ezután a tulajdonképeni kiállítási csarnokokba érkeve: özvegy Durandné — Bourg la Reineben — igen szép körte- és almagyűjtemény által van képviselve, az eddig felsorolt nevekkel itt is találkozunk, mint specialitást a compotnak való almát és körtét említhetjük meg.

Argenteuil, különben a spárga hazája, a gyümölcsészeti téren sem marad hátra! A spárga ma természetesen nem frissen, csak üvegbe rakva szerepel, de azért ép oly jól megíthető. Nagysága és vastagsága hallatlan és a mi a fő, az egész szár puha és elfogyasztható. E község termelői: Girardin, Lhéraul, Cottard, Diagremon kiváló nagy gyümölcsöt küldtek a kiállításra, mely természetesen „hajtvá“ van, de az érte fizetett magas ár nyereségessé teszi a fáradságot. A szőlőt cserépben nevelve állítják ki, feltűnő továbbá Lhéraulnak szép epre.

Algier és Nizza tája déli gyümölcsével versenyez, főleg a Banának és berber fügek érdemelnek figyelmet. Charbonnier Avignonból gyönyörű csemegezőlőt küldött ládikóba pakolva, úgy mint azt 1873-ban tüzetesen leirtuk. Saint Nikolás Ignyből vagy 200 gyümölcsfélével jelent meg, ezek közül is sok erőltetve van kifejlesztve, így a Canadai reinette, a Diel vajonca és a többször előforduló (előttem ismeretlen) Van Marum körte.

Rose Charmeux Thomeryben, mint a Chassellas d'oré (vagy Fontainebleau) első rendű specialistája ismeretes, a bemutatott példányok, többnyire cserépben, gyönyörűek és érdekes azon hordozható szerkezet, mely a szőlő eltartására szolgál és különben nem áll egyébből, mint vas alronsokra aggatott és vízzel töltött üvegecskékből, melybe a vesszővel együtt levágott szőlőfürt szára helyezve van. Azonkívül még Salamon is mutat ilyféle állványt, mely kevésbé practicus. A szőlő majd mind cserépben van bemutatva, többnyire mohagöngyben Aprilban átültetve.

A montreuili classikus baraczk nagy vonzerőt gyakorol a látogatókra, a főkiállítók Lepère Frigyes és id. Chevalier, továbbá collectiv bemutatás is történt. Mint remekműveit a természet és tenyésztésnek a Chevreux Davillé, Belle imperiale, Bonouvrier, Pêche Pavie és Princesse de Galles fajokat jegyezzük fel. Millet Bourg la Reineből kitűnő epret küldött, kivált a Reine des 4 saisons ajánlható; Roy ismert fatenyésztő Párisban cordonfáinak gyümölcstelt ágait állította ki.

Legszébb és legrendszeresebb valamennyi között a Versaillesi kertészeti iskola tárlata. Minden etiketten a nevet, hasonnevét, éresi időt, minőségi osztályzatot és jegyzeteket találunk, azonkívül a bemutatott gyümölcs őszi és téli szerint és itt ismét az I—III. osztályig van csoportosítva. A gyümölcsök fejlettsége a nélkül, hogy erőltetett volna, igen szép, az alma, körte és baraczk között sok jó régi, de számos új tanulmányi fajt is találunk. A szőlő mind cserépbe van nevelve, 18 hóna-

pos kiültetés bámulatosan diszló tenyészettel, néhányat kivéve mind tanulmányi ujdonság. Az iskola a híres Hardy vezetése alatt áll, ki jelenleg a kiállításon a kertészeti csoportnak főnöke és miután ennek megállapodásai tágasabb körben is érdekel birnak, a jelen és a jövő kiállítás névjegyzékét le fogom jegyezni és az erdélyi gazdasági egyesület t. kertészeti szakosztályának rendelkezésére bocsátani. Sokan fájlatják, hogy az itt vázolt kiállításról részletes catalogus nem létezik és tény az, hogy e körülmény a tanulmányozást nehezíti, de másrészt az idő rövidségét és a költséget tekintve, annak elmaradása nem egészen indokolatlan. —

Adalék szántóföldjeink javításához.

Az „Erdélyi Gazda“ közlebbi 38-ik számában, a szántóföldek javításáról irt cikk kiegészítésére vannak szánva alábbi soraim:

Nagyon is elhiszem, hogy az égetett mész javítja a nehéz, szivós, nyirkos, hideg tunya és kötött agyagos talajt; de nálunk a meszet drága pénzért adják ám. Én e heiyett inkább szeretem az olyan anyagot felhasználni, mely nálunk eddigelő mint hasznavehetetlen szokott heverni s majd semmi figyelemben sem részesül.

Egy a fent említett rosz tulajdonokkal bíró nehéz, agyagos földem javítására tett kísérleteimet kívánom itt elmondani:

Először megtrágyáztattam erősen, de majd semmi eredményt nem láttam; a földnek mély felforgatása sem használt. Egyszer aztán olvasás közben rátaláltam, hogy egy német szakember ilyen helyek javítására égetett földet ajánl, mint a milyen szokott lenni téglavető helyeken, a kiegészített téglakemence bontásakor ottmaradó téglapor.

Én is kaptam az új eszmén s következő ősszel meghordattam az én agyagos földemet téglá töredékekkel; volt biz ott a por között jóforma nagy téglá darab is akármennyi, de ezek a hó lé és tavaszi fagy hatása alatt úgy eláztak, szétporlottak, hogy tavaszi földforgatáskor alig voltak észrevehetők.

Első évben kisebb hatást tapasztaltam, de második évben az én földem feltűnő szép termést adott. Ezen felül csiga, prücsök, csimmaz és többféle földi ellenségnek hire sem volt, pedig azelőtt a sok trágya után volt elég, javítás alá vett földemen.

Elhiszem azt is, hogy téglapor hiányában lehet segíteni az agyagos földön úgy is, hogy szalmával, száraz náddal, vagy kőrös gazzal halmokba gyűjtve és egyberakva a föld színét: ősszel az ilyen kupaczkokat meggyújtjuk s az égetett földet szétteretjük.

Ha a tallót kissé magasbra hagyjuk a szokottnál s aztán meggyújtjuk: az így eszközölt égetés is hasznára van a kötöttebb földnek.

Ennyit kívántam eszme-csere kedvéért t. ügyfeleimmel közölni.

Egy falusi gazda.*)

*) Köszönettel vettük és kérjük továbbra is. Szerk.

Nyílt felhívás

hazai almafajaink kiállítása érdekében.

Ma vettem a felhívást a jövő oct. 6-án Kolozsvárt tartandó ev. ref. egyh. kerületi közgyűlésre. E kedvező alkalmat felkell használnunk, hogy hazai ezután érő almafajainkat hordjuk össze s állítsuk ki a gazdasági egylet titkári helyiségében, hogy ismerjük meg és hasonlítsuk össze a különböző vidéken termelt fajokat s nyujtsunk alkalmat a hivatottaknak, hogy azokat a gyümölcsészeti tudomány jelenkori kívánalma szerint irhassák le.

A keserű emlékü mult idők sulya alatt, mint annyi mindenben, hátra maradtunk a gyümölcsészet terén is. A ki gyümölcsészeti ismeretre szert akart tenni, az külföldi idegen nyelven irt munkákhoz kellett, hogy folyamodjék. De ezek közt se akadt régebben senki, a ki a Van Mons rendszer alapján új fajokat igyekezett volna előállítani. És mégis a véletlen, kedvező éghajlatunk s talajunkon számtalan eredeti gyümölcsfajt állított elő, melyekből sok kiállja a versenyt a külföldi legjelesekkel. Így a batulalma, a pojnik; a leánya, a kövér, rozsdás muskotály szőlő; a nyáradmenti folyó hólyagos, brassai, disznói cseresznye; az egri körte, melyet virguleuse név alatt már-már elharácsolának tőlünk. És én azt hiszem, hogy még számos nem ismert hazai gyümölcsfajaink vannak, melyeknek próbafákon való összegyűjtése, neveinek tisztázása, leírása avatott kezekre vár. Nekünk kötelességünk erre segédkezet nyújtani.

A közelebbi pár évtized előtt még alig gondolt valaki reá, hogy gyümölcsféléink közt lehet még olyan is, melyet nem a külföldről nyertünk. S ma már Villási Pál tanár s a keszthelyi m. kir. gazd. tanintézet főkertésze 72 faj almát gyűjtött össze. Bereczki Máté Mezőkovácsházán szintén nagy gondal gyűjti össze az almár-féléket. De kérdés, ha valjon mind valóban azt kapják-e a mi keresnek, azt küldjük-e a mi akarunk. Így gr. Haller Ferencz azt írta Villásinak, hogy a m.-vásárhelyi kiállításon kiállított Apafi almája, nem az volt. Leírva egyik sincs. Bereczki Máté „gyümölcsészeti vázlatok“ című munkájában csak a sikulai, Mihályfi pepin, puszta sárga és a téli piros pogácsa alma van leírva.*) És a Villási Pál által átdolgozott dr. Lucas Ede és dr. Medicus Frigyes „a gyümölcsenyésztés tana“ című munkájában csak a Batul van felemlítve, pedig a Batulnak az erdélyi kerületben csak már eddig 20—24 hazai testvére van.

Az elősoroltak után bátor vagyok az alább irt urakat, részint barátimat felhívni, hogy kerületi közgyűlésre jöttek alkalmával hozzanak magokkal, főként az erdélyi eredetű almafajokból bár 6—6 darab, ép, kézzel szedett, almát, és pedig:

Pánczél Károly ur Fogarásból Montineskot; Bereczki Sándor ér Torboszlóról, gagesi Küs József ur közreműködésével is, maros széki hosszú és kurta szárú fehér, szeges és édes párizst, székely tángyért, márkodi nözsért és mosolygó almát.

Tókos Sándor ur Vajadon Enyed vidékéről: mádai kormos,-piros és csikos gyogyit, ponyik és batult és fekete

tányért; Szentpály Ignác ur törökmuskotályt, szászpap almát; Török István ur Zilahról sóvári almát.

Szilveszter Domokos ur Vizaknáról batult, melyről Timár Károly ur azt állította volt, hogy ott nagyobb gyümölcse van mint a ponyiknak. Tisza László ő méltóságát kérem, Csáni almát és Bánfi Pált; Kelp, György és cigány almát viszek én.

Anderkó Haller grófnét megkértem Irma almája (egyetlen a gróf ur által magonczozás útján előállított faj) és Apafi almája küldésére.

Szaesvai tafota almát kapunk nagyérdemű tulajdonosától. (id. Bodor Páltól.) A királyhágón tuli hazai almafajok küldéséért irtam Bereczki Máté és Villási Pál uraknak.

És miután a nevezett almafajokat egy pár napig az erdélyi gazdasági egylet hivatalos helyiségében kiállítva tanulmányoztuk, ha a tisztelt kiállítók becses belecgyezését megnyerném, czélom volna egy-egy párt a dicső-szent-mártoni, másikat a deési kiállításra küldeni el, azon feltétel alatt, hogy előbbi Bereczki Máténak Mezőkovács házára (Csanádmegye Aradon át,) utóbbi pedig Villási Pálnak Keszthelyre küldje el tárlat után az erdély-részi fajokat megismertetés, tanulmányozás és szakavatott leírás végett.**)

Kentelke, 1878. sept. 20-án.

Vályi Elek.

A vadgesztenye.

(Keményítő-készítés gesztenyéből).

A vadgesztenyének tulajdonképeni hazája Ázsia, illetőleg Tibet és Afganistan, újabb időben Himalaya vadregényes hegységeiben kiterjedt erdőségek találtattak.

A császári kertek igazgatója Clusius Károly, 1576-ban ültette Ausztriában az első vadgesztenyefát, csemetéjét a magas portánál lévő követ Ungnad báró küldte. Nevezett időben ültetett csemetéből szaporodott közép Európában és tovább nyugaton a vadgesztenye fa; nálunk nem képez erdei fát, hanem terebélyes ágazata, dús levélzete, gyönyörű virágja, ugyan általában kitűnő alakja miatt diszkertek, parkok, sorültetvények vadgesztenye fa nélkül nem tekintetnek teljeseznek. Virágját a méhek dongják körül; fáját keresik az esztergályosok, műfaragók, asztalosok; magjából, illetőleg gyümölcséből keményítő, készítettik. Tűzrevalónak fája ugyan nem sokat ér, de azért mindig jobb a fűz, nyár és fenyőfánál.

A vadgesztenyefa kedveli az erőteljesebb talajneműeket, de azért a soványabbakban is kielégítő fejlődést tanusít. Kedvező viszonyok között gyorsan, erőteljesen nő; újabb időben diszkertben a kényesebb természetű hársfa helyett vadgesztenyefa ültetetik, mert feltűnő szép külseje meglepő csoportok és árnyékolások alakítására alkalmazható.

**) A mily szivesen fogadjuk az újabb összehasonlítás eszméjét, ép oly határozottan ellen kell mondanunk, azon töves állításnak mintha már régebben a mi erdélyi fajaink leírása körül semmi sem történt volna; ezt a felhívást közlő t. barátunk csak feledékenységből mondhatja. Aztán a hiányzók kipótlására is fog akadni itthon köztünk ezutánra is ügybuzgó szakember. Szork.

*) Több is van ott!

A vadgesztenyefa majd minden évben meglehetősen mennyiségű; az édes gesztenye alakjához tökéletesen hasonló gyümölcsöt terem, azonban íze keserű s ez oknál fogva emberi eledelt nem képez. 30—36% keményítő-tartalma már a múlt században figyelemre méltatott, de azért még mai nap is nagymennyiségű vadgesztenye gyümölcs, fája alatt rothad el s tulajdonosa nem gondol összegyűjtésével, sem arra, hogy keményítő tartalmától megfossza s azt, ha más értékesítési mód nem kínálkozik, piacra szállítva pénzé tegye.

Francia- és Szászországban a vadgesztenyéből meglehetősen mennyiségű keményítő készül, melynek előállításának költsége nemcsak csekélyebb a burgonya-keményítőnél, nemcsak 10%-al többet ad, hanem minőségre nézve a buzakeményítővel egyenértékű.

Ha vadgesztenyéből keményítőt szándékoznak nyerni, következő eljárást követünk: a gesztenye megdaráltatik, a dara vízbe helyezve meglágyul, a meglágyult kása nemű anyag zsákba téve megtapostatik s a zsákból kifolyó tejszerű folyadék edénybe helyeztetik, hol a keményítő az edény fenekére ül. Leülepedés után a víz kiöntetik, továbbá a keményítőre friss vizet öntünk, felkavarjuk, meghagyjuk ülepedni, újra vizet öntünk rá s azt addig folytatjuk, míg a nyert keményítő keserű ízét veszítette.

A vadgesztenye-keményítőt kenyévkötők, takácsok, pappendéklő-készítők kintőnően használják, csirize azért is jobb más keményítő ragacsnál, mert kesernyessége miatt a rovarok nem eszik.

Hazánkban, de leginkább Budapest környékén sok vadgesztenyefa létezik, mely meglehetősen mennyiségű gesztenyét terem, de ha nem is elegendő arra, hogy belőle gyárilag készítsék keményítőt, bizonyára szolgáltatna annyi nyers anyagot, hogy nagyobb kísérletek tételhessenek.

Keményítő-készítésnél többféle eljárás követtetik és pedig Callia szerint, a gesztenye megreszelve elegendő vízzel hígítva szitán átszűretik, megülepedés után friss vízben felzavarztatik, azután 8—10 hectoliter vízre, melyben 2—300 klgr. keményítő létezik, 40—50 gramm tinsó tételik.

Ha ez eljárás után a keményítő lassan ülepedik, akkor az egész folyadékba 100 gramm kénsavat csepegtetünk. Miután a keményítő az edényfenekére ült, a vizet elvároltatik s a keményítőt szárítóba kerül.

Incolle és Deschamps szerint a megreszelt gesztenyepépre vizet töltünk, melyben $\frac{1}{20}$ -ad rész sósav létezik, hogy a keményítő zöldes színt és kesernyés ízt veszítse; megülepedése után megszáraztatik.

Hedenus szerint a gesztenyét forró vízbe hányatnak, meghámoztatnak és megreszelletnek, 100 rész gesztenyepébe egy rész sóda tételik. A nyert keményítőt a burgonyakeményítőtől nem lehet megkülönböztetni.

100 klgr. száraz gesztenyében van 50 klgr. keményítő, ehhez 2 klgr. kénsavat és 160 klgr. vizet téve hat óra eltelté után a keményítő cukorrá változik és élesztővel erjesztésbe hozva, ad 11—12 klgr. 50 százalékos szeszt (Tralles szerint).

A vadgesztenye a gyógyszerlárba is szerepel, a menyibea hatása a fűzfa kérgéhez hasonló, továbbá a drága chinakéreg hamisítottatik vele. Az állatgyógyászatban hasmenések-nél, vér és nyálfolyásnál talál alkalmazást, mételey ellen vadgesztenyét étetünk; továbbá megzuzva, szecskával keverve gyomorerősítő, vértisztító anyagot szolgáltat.

Megreszelt vadgesztenye sok esetben jobb a szappanról kovácsok, lakatosok, gépészek, kéményseprők kezüket vadgesztenyepéppel tisztára moshatják.

A babonás nép azt hiszi, hogy zsinórra fűzött vadgesztenyét nyaka köré akasztva megszünteti a szédülést és derékfájást.

(Wochenbl. für. Land. Forstw. 1876 38. száma után.)

Ébner Sándor.

Egy nevezetes nagy export-cikk..

Fretwell a buzgó angol magyar-barát, ki elismerés-re méltó kitartással fáradozik azon, hogy Anglia és Magyarország közt közvetlen üzleti összeköttetéseket létesítsen, a fővárosban tartózkodik most, és azon munkálkodik, hogy a régóta tervezett magyar friss húskivitel Angliába, valamint a continens nagyobb városaiba sikeresítse és biztosítsa.

A próbaküldemény Angliába már e hó elején elment s Londonba szept. 3-án a nagy húsárucarnokban a híres Link által lett elárusítva, ugyanazon ügynök által, ki az amerikai húst a londoni piacra bevezette. A magyar szarvasmarhát Bécsben vágták le, onnan a húst Antwerpenbe vitték jégvagonokban, Antwerpenből Harwichre gőzhajón és onnan Londonba közönséges nyitott vagonokban minden hűsítő készülék nélkül. Az angol ide vonatkozó szaklap e küldeményről azt írja „hogy a marhahús első minőségű volt és ámbár a hűsítő készülék Antwerpenből idáig nem alkalmaztatott, jó állapotban érkezett meg. Az eladás hátrányára csak az angol huspraxistól való némi eltérés szolgált, melyen azonban könnyen lehet segíteni.“

Fretwell e napokban Angliából egy mézáróst vár a ki a pesti vágóhídon meg fogja mutatni, hogyan kell a szarvasmarhát az angol praxis szerint levágni, feldarabolni és felaggatni. Mézárásaink figyelmét felhívjuk e tényre. A vágás sokkal humánusabb s a kezelés sokkal tisztább, mint a magyar praxis szerint, — mondá Fretwell.

Az üzlet megindítására már a jövő hó 15-én 10 külön hűszállításra berendezett vasúti kocsik is érkezik Budapestre, melyeket Fretwell különösen e célra rendelt meg. Teljes reménye van, hogy vállalata sikert fog aratni; csak egy körülmény van, mely számításai közé most némileg zavarólag lépett, és e körülmény a német birodalmi kancellári hivatal azon intézkedése, miszerint „egészségrendőri tekintetek“-ből megtiltá az Ausztriából és Magyarországból eredő szarvasmarha s más kérődő állatoknak élve vagy nyers hús gyanánt való szállítását Észak-Németországon át. A szállítmányoknak tehát Budapestről vagy Aradról, illetőleg Kolozsvárról a rutka-berlin-hamburgi rövidebb út helyett, az osztrák állami és osztr. nyugati pályán München-Mainz-Köln-Antwerpen

elé kell a hosszabb és költségesebb útat megtenni; melyen minden kilométer nyershús szállítása 5 krral többé kerül, a mi a versenyt az amerikai hússal a londoni piacon nagyon megnéhezíti.

Fretwellnek azonban teljes reménye van, hogy ezen akadályt is sikerülne fog az utból elhárítani, annyival is inkább, mert igen evidensen ki lehet mutatni, hogy egészségrendőri tekintetek a magyar nyershúskivitelnél ama tilalmat nem teszik indokolttá. Különben a német kancellári hivatal ezen ügynél méltatlanul is jár el Magyarország irányában, mert Oroszországgal szemben a Beszarábiából Németországba bevitt husnál tilalmat nem tart fenn, pedig Beszarabiában marhavész dühöng, s Magyarországon e vésszel szemben a legszigorubb intézkedések vannak életbe léptetve. Ez az egész szekatura, mint a magyar fánál a differential tariffa eltörlése is, csak arra való, hogy Ausztria-Magyarországot a vám- és kereskedelmi alkudozásoknál megpuhítsa. Oroszország irányában azonban Bismarck a kereskedelmi politika terén, valamint a közgazdasági kérdésekben is sokkal engedékenyebb.

Reméljük, hogy ha ezen exportvállalat, mint a legjobb kilátás van rá, sikerülni fog: akkor az nem marad elszigetelve, hanem nyomban más vállalatok is követni fogják. Fretwell már is beszél arról, hogy ha sikert arat — s hazánkban fog maradni, míg vállalatát kiküzdí — akkor egy nagyobb szabású börtgyárat is fog létesíteni, mert ezt az üzlet természetét így hozza magával. Míg Anglia élő szarvasmarhát importált, a börtöt kellett feldolgozni; lévén Angliában olcsóbb a nyers bőr, mint Magyarországon; ha majd csak a húst exportáljuk, a nyers börtöt itt készíthető ki és nem lesz szükség Angliából évenként 1 millió frt áru kikészített börtöt a monarchiába behozni.

(Hon.)

Hirdetmény

az „erdő-örök szakvizsgálója“ ügyében.

21,325 sz. — Az „erdő-örök“ szakvizsgálók ügyében folyó évi július hó 26-áról kelt, 14089 sz. a. kiboosátott hirdetmény kapcsán ezennel közhírré tétetik, miszerint e vizsgák folyó évi október hó 15-én, esetleg a következő napokon fognak és pedig az idézett hirdetményben megjelölt székhelyeken (Budapest, Besztercebánya, Kolozsvár, M.-Sziget, Temesvár és Ungvár) kívül — Kaposvárt is fog megtartatni.

Felhivatnak e szerint mindazok, kik a vizsgát ez utóbbi helyen letenni szándékoznak, hogy a múlt 1877. évi június hó 14-én kelt és annak idejében közzétett szabályzat értelmében, eredeti bizonyítványaikkal felszerelt folyamodványaikat egyenesen Somogy megye főispánjához nyujtsák be.

A földmívelés-, ipar- és kereskedelemügyi m. kir. ministeriumtól.

Gyászhir.

Fájdalommal jelentjük, hogy Szentkirály Gábor, lapunk egyik érdemes munkatársa, ki a 60-as években az erdélyi Mezőségen, Kokban virágzó gazdaságot alapított, s folyta-

tott, szept. 13-án Tordán, 51 éves korában elhunyt. Az utóbbi években, mint kataszteri becselő-biztos foglalkozott, Áldás emlékére!

Vidéki gazdasági tudósítások.

Ó-Rodna, 1878 sept. 18-án.

Igen kedvezőtlen nyári időszakunk, mely a fürdő vendégeket innét is elűldözte, csak is augusztus közepétől fordult jobbra és ennek folytán remélhető, hogy a bőven mutatkozó törökbuza termés megéri. A zabot nagyrészt itt is learatták, mind mennyiségre, mind minőségre bő eredménnyel. Szénánk kevés lett, de a rossz idő miatt a minőség is igen csekély. Gyümölcsünk semmi sincs. A folytonos esőzés miatt méhtelepeink nemcsak, hogy nem szaporodhattak, hanem régi népei is sokat szenvedtek. Marhaárak darabonként: ökrök 60—150 frtig, tehének 35—60 frtig, juhok 4—5 frtig, kecskék 4—6 frtig.

Miálovich.

Felső-Rákos, 1878 sept. 20-án.

Az 1878-ik év termését általában jónak mondhatom. Buza bőven lett s leszámítva, hogy itt-ott üszögös, jól is ereszt; mert a gyengébbnek kalongyája (27 kéve) két, a jobb minőségű három 16 kupás vékát ereszt. Zab kitünő és sok lett, úgy hogy kalongyájától egy hectolitert várhatni. Az új zab piaci ára hectolitereként 2 frt. Szénánkat az Olt vize teljesen elvitte és leiszapolla; a sarju azonban sokat kipótolt, mind minőség, mind mennyiség tekintetében. Törökbuzaaink — a míg az egész vidéken gyengék — nálunk jők és szépen érnek s ha ily meleg idő tart tovább is, teljesen kikészülnek, mivel az éjszakai hidegek inkább használnak, a mennyiben haját vékonyítják. Törökbuszsedés és őszivetéseink végződésével ezekről is értesitem az „Erdélyi Gazda“ olvasó közönségét.

Török Áron.

Baróth, 1878 sept. 23-án.

Az aratás, habár az esözések által szaggatva is, de a kellő időben elvégeztetett. A hordás jó időben történt. A szentermés az őszieknel tűrhető, de túl van keverve gyommagvakkal. A zab jó. A törökbuza közepes. A répa kitünő. A krumpli nagy részben elrothadt, csak ritkányosan ér valamit. A dúsán nőtt sarju jó. Az őszivetés kedvező idő mellett javában folyik. Gyümölcs kevés lesz. A gabona ára esett. A piac pang, pénz nincs. Az állatok egészségesegek. A napszám magas. A törökbuszsedés itt-ott kezdetét vette. Nagy Imre.

A szerkesztő postája. Következő cikkekét vettük: G. K.-tól: Kiállítási eredmény Nagyváradon; Iótenyésztési jutalomdíj osztás. T. Á. L.-tól: takarmány száritás. — Fretwell urnak: a lap Pestre küldéséről intézkedtünk.

— A küüllömegyei gazd. egyeslet által rendezendő kiállítás october 2. és 3. napjain fog megtartatni. —

Piaczi árainkat illetőleg

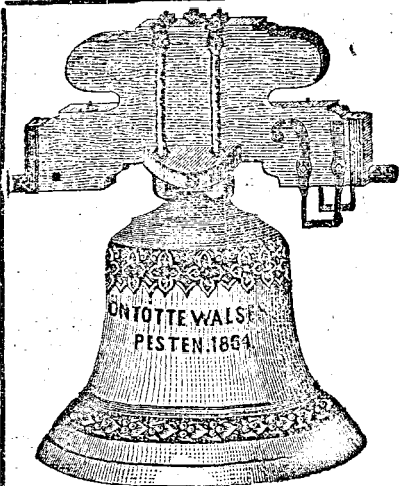
megjegyezzük, hogy a hectoliter árának átszámítása a régi mértékre nagyon egyszerű: az összeg egy tizedrészét leütve, a maradék a gyakorlat igényeihez képest elég pontosan három véka árának felel meg. P. o. buza hectoliterje 800 kr., leütve a tizedrészét, 80 krt, marad 720. kr., mint három véka, tehát 240 kr., mint egy vékának ára!

Felelős szerkesztő: SZABÓ SÁMUEL.

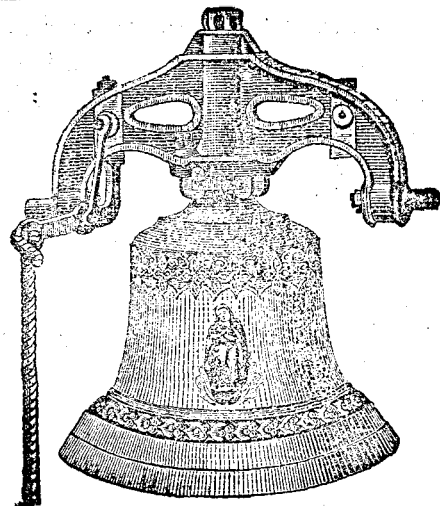
H I R D E T É S.

Tömlő-orsók. kovács-fúvók. takaró-ponyvak, tized mérleg és súlyok.

kerti- és kézi fecskendők, tüzi vedrek, pemeték, toló- és mászó létrák



Harangok
fa és vaskalappal.
Tűzoltó szerelvények.
Borlehúzó gépek
teljesen felszerelve.
Gummi és kender
tömlők, gummi kö-
penyegek.
Szivattyus és házi
kutak, azonkívül



rugany-mérga és guttaperga árúk minden czérra, nevezete-
sen lapok, szellentyűk, zárkarikák, zsinórok

szerelő és javító műhelye; elvállal kutak, gépek és vízvezetések berendezését és
(39—52.) javítását (3.)

WALSER FERENCZ első magyar gép- és tűzoltó szerek gyára, harang és
érczöntőde Budapesten,
fiókraktár Kolozsvártt, bel-monostor utca 12. szám.

villanyos házi és szoba-távirdák. vezetékek tűzoltó egyletek részére

P i a c z i á r a k.

A heti vásár		Egy hectoliter (=70 kupa)					100 kilo		1 köbméter	1 kilo	
helye	napja	tiszta buza	felegy buza	rozs	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tűzifa	marhahús
á r a k r a j o z á r o k b a n											
Beszterce		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Csik-Szereda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Décs	sept. 17	480	390	330	—	180	420	320	100	200	32
Déva		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erzsébetváros		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fogarás		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M-Fehérvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gy.-Sz.-Miklós	sept. 21	750	600	400	350	200	500	130	50	—	30
Kolozsvár	sept. 26	450	360	300	—	135	370	140	90	250	42
M-Vásárhely		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nagy-Enyed		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
N.-Széchenyi	sept. 24	610	510	400	400	210	580	160	90	300	40
Szeged		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Szeged	sept. 16	650	600	450	400	240	550	230	150	250	32
Szamosújvár		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sz.-Régen	sept. 19	475	325	275	235	140	307	120	60	200	32
Sz.-Udvarhely	sept. 24	650	500	425	—	200	500	160	40	180	28
Torda		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
V.-Hunyad		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40
krjával számítatnak.

A hirdetés szövegét
a t. megrendelőnek minden
külön díj nélkül let-
szés szerint akarhányszor
változtathatják.

Az „Erdélyi gazda” hirdetési díjszabályzata.

A kívánt tér megnevezése	1 1-3 1-6 1-12 1-18 1-24 1-30 1-36 1-42 1-52									
	széri hirdetésnél									
	fizetendő forint									
10/16 v. egész oldal	8	24	45	85	120	160	180	200	220	260
8/16 v. fél "	4	12	23	43	60	80	90	100	110	130
4/16 v. negyed "	2	6	12	22	30	40	45	50	55	65
2/16 v. nyolcad oldal	1-50	4-50	8	12	16	22	24	26	28	33
1/16 v. tizenhatod "	1	3	4	6	8	11	12	13	14	17

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

Egyletünk t. tagjai
és

lapunk t. előfizetői

25% vagyis egy negyedrészt
engedményben részesülnek,
ha hirdetésük beküldésekor
tagsági vagy előfizetői
minőségükre hivat-
koznak.