

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 frttal fizethetnek elő, féléves előfizetés el nem fogadjatik.

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,
a lap szellemi részét illető közlemények az
ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ
czimzendők.

A hirdetési díjazabályzatot lásd az utolsó lapon

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

Tartalom: Előfizetési felhívás. — Olvasóinkhoz, Szabó Sámuel. — Év végén. Tatár Lőrincz. — Párisi közkiállításról, XXV. — Idei borok kezelése, Molnár István. — Választmányi ülés 1878 decz. 16-án. — Vidéki gazdasági tudósítás: (Szent-Mihály). — Szerkesztő postája. — Hirdetések.

Az év végén.

Jó kívánságok új évre.

Az évi termés rendeltetése helyére van költöztetve; a gazda, jövő évre szükséges őszi vetéseit is bevégezte; tán a tavasziak alá teendő szántással is kész; ismeri munkája eredményét.

Még az is, kinek tán ex offo nem kötelessége, számot vet magával, mire lesz még szüksége, s mi marad eladásra? A gazdaság egyes ágait összeveti a múlt évi eredményekkel; össze hasonlítja állatainak múlt évi állományát, a jelen évivel. És mikor ezen körutat a gazdaság minden ágában bevégezte: csak akkor tudhatja: vajjon a gazdaságban különböző czimen szereplő tőkék, minő viszonyban állanak a múlt évekhez? minő kamatot adtak? hol mutatkozik emelkedés, hol csökkenés? sat.

S még akkor sem végezte be a jó gazda teendőit. A természet látszólag nyugszik ugyan a hólepel alatt, de azért minden kis rügy, bár kis térre szorítva, él, munkálkodik; s ámbár lassabban halad, de nem marad télen. Így a gazdaságban is a tél beálltával, a munkák nem szünetelnek, csak nemök és terjedelmök változik.

Rosz házi asszony lenne, kinek kamarája, pinczéje tele, télire mindent begyűjtött: dolgát bevégeztnek tartaná és összegugott kézzel tekintene a jövőbe. Ezalatt készletéből egy rész elrohad, megromlik; másrészt a gondatlanság miatt elvesz, kutya, macska fogyasztja s így idő előtt üres az éléstár, még üresebb a pincze.

Tekintsünk be egy kissé a gondatlan gazda telkére: lássuk, mi mindent láthatunk ott? a miből épülést, tanúságot mérithetünk.

Itt egy három kerekű szekér, rajta egy kis gaz, hótól, esőtől átázva. Ott egy szinehagyott gép sütkerézik a napon, mint a vörös bogár. Itt egy járom, ott egy borona; itt egy henger, ott egy hordó; mintha a harctérről menekültek volna, az idő és gondatlan kezek bélyegét hordozzák. Amott egy düledező kút-

Előfizetési felhívás

az „Erdélyi Gazda“ 1879-iki évfolyamára.

Az „Erdélyi Gazda“ ára egész évre csak 2 forint; féléves előfizetéseket nem fogadjunk el.

Olcsó hirdetési rovatunkat ajánljuk az eladók és vevők szives figyelmébe.

Lapunk terjesztése érdekében fáradozó szives gyűjtőknek, 10 egyszerre beküldött előfizető után, egy tiszteletpéldánnyal szolgálunk.

A szerkesztőség.

Olvasóinkhoz!

Midőn az „Erdélyi Gazda“ 10 hónapon át vezetett szerkesztésétől, a rendes munkatársak sorába vissza lépek: kötelességemnek tartom megköszönni, t. munkatársaim becses közreműködését, mely tisztem teljességét lehetővé tette. Magamat a t. közönség szives emlékébe ajánlom.

Kolozsvárt, 1878 decz. 26-án.

Szabó Sámuel.

ágas az alföldi elhagyott csárdára emlékeztet, sudarfája nincs, mert valamelyik béresnek kellett a nyomórudat pótolni vele. Itt egy drága drezdai rosta szomorkodik, a verebek most szedik ki a benne maradt magot; színét meghatározni bájos lenne, korát annál kevésbé, messziről a csatatéren maradt társzekernek vélnéd. A tag körül néhol bokor nőtt, a tábla és útközepén de az út melletti ültetvények hiányosak, fasorok erre-arra dülledzve. Trágyagödör? gödörnek hiszen megjárna, de nem trágyatelep.

S íme mindezek a gazda szemét ha nem sértik: elhiggye nekem, hogy eselédei nem fognak megbotránkozni a látottakon. Az itt-ott rendetlenül elszórt eszközök senkinek sem lesznek utjában; kikerüli, állépi, de egyik sem fogja felvenni, annál kevésbé helyére tenni!

Szérüskertben: oldalán végén megtépett kazalok, mintha árvíz elől szedte volna fel ruháját. Szénametsző kést, kaszát rozsdá eszi, vagy nincs, elveszett. De van szénából és szaimából töltött út az istállóig: igaz trágya lesz belőle valamikor! Amott a turkáló disznót elnyeli a szétszórt polyva töredék, de minek gyűjtenék össze? van takarmány ugyanis elég!

A padlásan, magtárban a szél keringőt jár, s hol nyáron a pók háborítatlanul szövé hálóját, pór és szeméttől megrakottan csüngnek alá finom és vastagabb foszlányok. A szél szép és finom fehér lepellel takarja el s vonja be a gabona garmadákat, mert egyik ablaknak nincs sarka, a másikat ledobta a szél. Tán a fedélről is hiányzik a cserép, zsindey. Olvadoz a hó; megázik a gabona, elrothad a gerenda, félre nyomul a tetőzet; pusztul a nagy épület!

De ki gyozne elszámlálni mindazon csekély hiányokat, melyek összegéből a gondatlan, hanyag gazdára sok kár és veszteség háromlik?!

Becsesebb új évi ajándékot nem kívánhatok a gazdaközönségnek, kicsiny és nagy dolgaiban egyaránt, mint e három szót megvalósulva: rend, csinosság, pontoság!!

Ne tekintsek kitől jön a tanács, hanem csak azt vizsgálják: jó-e?

Beleg, (Somogym.) decemberhó végén 1878.

Tatár Lőrincz,
gazdatiszt.

A párisi közkiállításról.

(Eredeti tudósítás.)

(G. V.) XXV. Most, midőn a párisi közkiállítás lezajlott, tán nem lesz érdektelen rendes és közvetlen tudósításaink befejezéséül kissé számba venni, hogy a francia és egyáltalában a világpiaczczal szemben: minő állást foglalhat a magyar mezőgazdaság és annak rokonságai?

Erdészetünk termékei és készítményei Párisban méltó feltűnést keltettek. Főleg négyféle termék az, mely kiviteli szempontból fontossággal bír u. m. a tölgyfa-fűrész-áru, a donga, a koczkapadló és a hangszerfa; míg a vasúti vánkossfa alig fogja elbirni az értékéhez képest magas szállítási díjat, kivált ha tekintetbe vesszük, hogy Franciaország sok puhafa-schlipper is használ!

A tölgyet Horvát-Szlavonia hatalmas erdősegei, részben még Magyarország délnyugoti megyéi is szolgáltatják: a kemény gerenda és donga, kitünő minőségben innen kerül ki. A koczkapadló és furnirok előállítására már nem annyira korlátolt, de míg a nyers termény többnyire kifogástalan, a feldolgozás csinjára és gondosságára nézve, ezt nem mindig mondhatjuk.

Hangszerfánk a maga eredetiségében tán most lett először a külföldnek bemutatva és annak teljes elismerését vivta ki, a mennyiben nemcsak a hegedű- és gordonfa, hanem a mi felette fontos: a zongoragyártásnál mellőzhetlen u. n. hangfennéka (Resonanzholz) is első minőségűnek találtatott. Ezen utóbbit erdélyi hazarészünk Besztercezevidéki erdősegei szolgáltatják és egy Kolozsvárra telepedett derék polgártársunk, Triska urnak köszönhetjük ezen nagy jövőjű iparág meglonositását!

Nevezetes ide sorolható ezikk a cserkéreg és a gubacs, melyből évenként 200,000 metermázsa megy külföldre, ezen osztályba voltak beosztva a vesző és kákafonatok is. Az u. n. székely szatyrokkal már a kiállítás alatt szép üzletet lehetett volna csinálni, de hiányzott a kellő készlet, a vállalkozó szellem és mindenekfelett a szükséges pénz.

Len és kender, gyapju és selyem általában véve nem bíztat oly kedvező eredménnyel, mint az erdészet.

Fonalnövényeink termelésében és kikészítésében tagadhatatlanul hanyatlás állott be, még pedig úgy a mennyiség, mint a minőségre nézve. Külkereskedelmileg lenünk nagy fontossággal soha sem bírt, a kendert illetőleg pedig szemükre vetik a termelőknél, hogy a jó mag feuntartásával és nemesítésével nem sokat gondolnak, hogy áztatási eljárásuk okszerűtlen, sőt gyakran károsnak is mondható, hogy végre a szálak tisztítása vagy osztályozása nem elég gondos. Így történik azután, hogy nemcsak a jobb olasz kenderrel, de még a csekélyebb jóságú oroszszal sem tudunk versenyezni s aránylag csekély áron kell portékánkat elvesztesgetnünk. A földmívelési ministerium tőle telhetőleg igyekszik ugyan e termelést emelni, de pénzforrásaiak csekélysege miatt nem mutathatja fel a kívánatos eredményt.

A magyar — egyáltalában közép-európai — finom gyapjura nagy csapást mért a tengerentúli tartományok olcsó és tömeges termelése, de még ennél is nagyobb baj az, hogy posztó iparunk úgy szólván nincs, minden finomabb kene külföldről, első sorban Ausztriából, illetőleg Brünnből jön! Mi tehát jó nyersanyagunkat eladjuk és azután, mint kész posztót, megdrágítva a szállítási (oda-vissza) gyártási és nyereségi — nem ritkán (ha a kelme angol vagy francia) még a vámköltséggel is — jó pénzért ismét visszavesszük! Hogy ily viszony nem egészséges, azt a laikus is belátja, nehezebb azonban a segítség oly országban, mely az olcsó tőkét és állandó jó munkást egyaránt nélkülözi.

A tenyésztést illetőleg szakértőink tekintélyes része azt ajánlja, hogy ott a hol csak lehet, az igen finom gyapju tartások fenn; részint azért, mert a kitünő elsőrendű minőség min-

dig keresett és ennek ára kevésbé ingadozó, részint mert ebbeli tenyészállatokra vérfrissítés és nemesítés céljából mindig szükség leend. Külterjesebb gazdaságok a középfinom állatra vannak utalva, kisebb birtokosaink kezében pedig a jobb parlagi juh (közönségesen parasztbirkának nevezve), mely tejet, gyapjút és húst bőven ad, lesz a legháládatosabb.

A selyemtermelés, dacára annak, hogy felülről nagy előszeretettel és körülményeinkhez képest tán kissé aránytalanul is lett segélyezve, a magyar korona területén nagy jelentőségre még nem juthatott.

Az olajos magvak közül hazánkban többféle fordul ugyan elő, de fontossággal főleg a repeze bir, mely 60—100,000 hectaron 1—17 millió hectoliter termést adhat. Ezen ingadozás a jövedelmezőséget kétséssé teszi. Továbbá a petroleum is nyomja az árt. Olajkivitelünk úgy szólván nincs, de a sonkolyt és pogácsát mezőgazdaságunk nagy kárára belföldi vevő hiányában kénytelenek vagyunk Cseh-, Német- és Olaszországnak engedni át, sőt tudunk esetet, hogy egy erdélyrészi gyáros Hollandiába küldte a pogácsát!

Méhészetünk mintegy 617,000 méhcsalád után évenként 1728 metermázsa viaszt ad vagy 300,000 forint értékben; a méz 35,000 metermázsa 600,000 forint értékkel, ebből 4—5000 megy ki, főleg az osztrák tartományokba.

Dohánytermelésünk fejlődését a monopolium akadályozza, szivaraink minősége az utolsó évtizedben az általános vélemény szerint nagyon alábbszállott, de azért sok külföldivel árban és minőségben még nagyon kiállja a versenyt. Miután szükségletünk jóval túl van haladva a termelés által, marad eladásra is elég; legjobb vevőink elő sorban Ausztria, azután Francia- és Olaszország; kivitelünk a közel-múltban évi 200,000 metermázst haladott.

Legjelentékenyebben azonban a tápláló szerek csoportjában volt hazánk Párisban képviselve, kivált annak két osztályában: gabonában, lisztben és az erjedt italokban. A magyar kivitelben főszerepet a gabona játszik, de miután ennek hozama felette ingadozó, egész országunk háztartását zavarja meg egy rossz esztendő s — a kései fagyot, a szárazságot, az üszögöt ép úgy rettegi a pénzügyminister, mint a legszegényebb parasztgazda. Imé! a majdnem kizárólag természeti tényezőktől feltételezett földmivelő államnak hátrányos egyoldalúsága, melyen csakis az ipar életre ébresztésével, fejlesztésével lehet segíteni. Különben mezei terményeink minősége többnyire kitünő és Párisban is ilyennek lett elismerve, de nem lehet tagadni hogy Észak-Amerikának, Ausztraliának, sőt Spanyolországnak búzái: félelmes versenytársak gyanánk lépnek fel és sok piacról lefognak bennünket szorítani. A magyar lisztnek diadala küzdelembé került és ha mégis győzött azt egyenlő arányban köszönheti a kiváló anyagnak és a szakszerű gyártásnak. A kivitel Dél-Németország, Svájc, Németalföld, Anglia, Olaszország és Brazíliába irányul; újabban Franciaország, főleg Páris is jelentékeny mennyiséget vásárol, az u. n. bécsi sütődék (azaz, melyek a bécsi kiflit, zsemlét és fehér kenyeret utánozzák) majd mind magyar lisztet használnak, csakhogy többnyire osztrák név alatt, mire az üzleti vál-

lalataink némelyike által konokul alkalmazott német etikette és nyelv szolgál okul, pedig a germaniszcio e néme idővel még veszélyessé is válhatik kiviteli kereskedelmünkre nézve! A gabona és liszt mellett keményítő iparunk nem igen érdemel említést.

A pékipar osztályában bennünket csak a pozsonyi diós és mákos kifli képviselt. Nagyobb városainkban a zsemlések jó hirnek örvendenek, kivitel tekintetében ez iparág legfeljebb kevés kétszersültet szolgáltat, mert egyes vidékek hirneves kenyerei és pogácsái rendszeresen nem lépik át az ország határát.

A mi a zsiradékot, tojást, tejpárt, húst és halat illeti: párisi szereplésünk meglehetősen gyenge volt; kivitelünk zsirban és tojásban némi szót érdemel, a többi anyagokat behozzuk, legfeljebb és különösen kedvező körülmények mellett a magyar szalámi mehet ki. Hideg hús- és kolbászfélékben adózói vagyunk a külföldnek, pedig mindezt itt-honnan is előállíthatnók; sajtjaink minősége sem üti meg általában véve a külföldiek mértékét, ámbár újabb időben, e téren jelentékeny haladás történt; sajtjaink sokat javultak.

A főzeléket és gyümölcsöt illetőleg: termelésünk elég jelentékeny, de a hozam itt nagyon ingadozó, ennélfogva a kivitel is. Egyes vidékek rendszeresen küldik gyümölcsüket a külföldre, így Nagy-Maros, Kecskemét, Nagy-Kőrös, Arad és több más. Ennek tovább fejlesztésével szép jövedelmet biztosíthatunk az országnak!

A fűszerek, ingerlő szerek és cukrok osztályában nem igen volt említésre méltó. Paprikánk ismertette lett, csekély mértékben különben eddig is kiviteli cikk volt; a az ecet részben kivitt (a Dunafejedelemségekbe) részben bevitt (Ausztriából) képez; pótkávé és csokoládégyártásunk a külfölddel nem tud versenyezni. Répacukor termelésünk fájdalom! napról-napra hanyatlak, mint mondják a terhes megadóztatás és a legyőzhetlennek látszó osztrák verseny miatt, mert szomszédaink olcsóbb szénnel, olcsóbb munkaerővel és főleg cukordúsabb répával rendelkeznek, e mellett külföldön a tőkeszerzés is könnyebb, a gazdasági rendszer fejlettebb. Míg 1870-ben még 127,400 metermázsa répacukorot állítottuk elő, e mennyiség hat év múlva 16,000-re olvadt le, a bevitel pedig 180,000 metermázssal haladta meg a kivittet. Szomorú ezen iparágunk hanyatlása főleg azért, mert a mezőgazdaság egy jövedelmező növény termelésétől lesz megfosztva miatta, mely hulladékában nagyon értékes állati tápot adott!

Az erjedt italok osztályában volt a legtöbb kiállítónk, a menyiben 320-ra ment azoknak száma, kik e téren versenyeztek; várakozás is itt volt leginkább felelőszáza. Hogy a vérmes remények nem találtak kielégítést, azt már t. olvasóink is tudják, de nagyobb baj ennél, hogy borkivitelünket illetőleg is még nagyon sok nehézséget kell legyőznünk. Eddig, bátran mondhatjuk: a magyar bort alig ismerik! beszélnek ugyan róla — és kivált a tokajról — nagy lelkesedéssel mindentűt; de inkább csak hagyományként őrzik a jó hirt; néhány lelketlen üzér édes kotyvadéka hamar kiábrándítja őket, mert fájdalom a hamisítás bel- és külföl-

dön egyaránt divik! A piacznak megszerzésére: a fogyasztó izlésének tanulmányozása szükséges (ebben a francziák utolérhetlen mesterek.)

Évi bor kivitelünk 320—800,000 hectoliter között áll; eddig Ausztria, Némethou, Oroszország, Anglia és Svájc voltak vevőink; ujabban Franciaország is kezdi, mert a phylloxera-okozta hiányt fedeznie kell. Hogy állandóan tőlünk fog-e vásárolni és nem a közelebbi olasz, spanyol, portugál borokat választani? ez tisztán a verseny kérdése; még pedig (aránylag) inkább az ár, mint a minőség jó tekintelbe. Szerencsétlen fekvésünk minden szállítást megdrágít; 100 kilo Párisig vagy valamely francia kikötőig 4—4½ frtba kerül; a határvám hectoliterenként 4 frt 80 kr, a fogyasztási adó lakosság szerint különböző, 1—5½ frtig (utóbbi Párisban) úgy, hogy borunk terhei árán kívül 10—15 forintra mehetnek hectoliterenként. Ha már most felvesszük azt, hogy kész boraink hectoliterének közepes ára az utolsó évtizedben 11 frtot tett akkor 21—26 frt árt kapunk, pedig ennek feléért Franciaországban már jó bort lehet vásárolni.

Tömeges és olcsó termelésre van tehát szükség, főleg setétszínű piros borokra, melyek a vegyítésre, alkalmasok, a luxusborok eladásával — tán a tokajit kivéve — sokra nem fognak menni, mert azoknak magas árát joggal kifogásolják és félni lehet, hogy kitűnő erdélyi boraink terjedésének is ez lesz fő akadály!

Szesztermelésünk, érve az ipari nagy vállalkozást, hanyatlásnak indul; ma alig felét termeljük az 1870-iki mennyiségnek. A körülbelül 800,000 hektoliter évi productióból 65,000 megy külföldre, ujabban Franciaországba is. A sergyártás is mennyiségileg visszafelé ment; mindkettőt sok helyt a regale nyomja; serkivitelünk nem fejlődhetik a hatalmas osztrák és német verseny miatt!

Ekként nagy vonásokban bevégeztük áttekintésünket!

Egy szűkebb körű, minket Erdélyt s épen lapunkat is közelebbről érdeklő személyi ügyet, legyen szabad közleményeink végén, megemlítenünk.

Egy férfit él köztünk, születésére külföldi, de lelkével, tevékenységével évtizedek óta egészen a miénk.

Kinek nevét mindenütt a legelső közt látjuk, hol közgazdasági előmenetelről van szó, ki szóval és tettel Erdély anyagi haladásának érdekében buzgólkodni soha meg nem szünik.

E férfit Paget János... kívánjuk viselje köztünk a jelen párisi közkiállítás alkalmából nyert s méltán megérdemelt francia becsületrend lovagkeresztjét, sokáig! —

Az ideai borok kezelése.

Bármint dicsérik is sokan az ideai borok minőségét — tagadhatlan, hogy az még a középevek termésével sem vetélkedhetik mindenütt. Az ország legtöbb vidékén a folytonos esős időjárás a rothadást megindította; némely kötöttebb talajoknál és lapos fekvésű szőlőkben annyira fokozta, hogy több fajnál fűrt helyett csak csoma maradt a tőkén.

Hazánk egyik fő-, vörös bort adó faja a kadarka: sok helyen félig zöld vagy félig rothadt fűrtöt szolgáltatott. Már pedig nincs rosszabb, mint ha a kék szőlő rothad; mert ez esetben a vörösbor színe soha sem kellő sötét vagy ha kielégítő lenne is, a lassu erjedésig; nem fogja megtartani e szint állandóan s folyton oly csapadék fog a bor alatt találtatni, melynek ¼ része rothadni indult festanyagból áll. Szóval, az ilyen évben szokták mondani a vörös borokról, hogy „szégyenlősek,” mi annyit tesz, hogy sötét szín helyett piros színnel fognak birni.

De nézzük tovább az általános tüneteket az ideai boroknál. Mind a fehér, mind a vörös borok gyorsan erjednek; de nem tökéletesen. A bor penész rothadt szaggal s izzel bír; némelyekben egy kis ecetes szag sem ritka. A bornak nagy a söprője; nem ritkán a 8%-ot is eléri s ha az ily bor nem töltögetetik fel szorgalmasan, csakhamar megvirágosodik s végre, ha kellő kezelésben nem részesül — igen silány minőségű ó bor lesz belőle.

Ne csüggedjünk azonban el egészen! Az okszerű borász fogja is ismerni kötelességét ily viszonyokkal szemben s ügyes, okszerű iskolázással az ideai termésből meglehetősen bort alakíthat. Ezen iskolázás a következőkből áll:

1. Mindenekelőtt tudni kell, hogy a rothadásnál több rendbeli penészgombák vannak jelen, a melyek a szüret által (miután az idén a rothadt bogycsok s fűrtök különválasztása egyenlő volt a lehetetlenséggel) a borba is átvitetnek. Innét tehát a borok rothadt ecetes ize; innét penészszága.

A penészgombák s a rothadt részei a mustnak, természetesen kicsinyek lévén, sajton, szűrőn könnyen átmennek a borba. A mint a must kiejtődött, a fejlődött szesz által a bor fajsúlya (az aszaborokat természetesen kivéve) kisebb lesz a víznél, minek következménye azután, hogy a rothadt szilárd részek s a penészgombák nagyobb fajsúlyoknál fogva leszálnak a seprű közé. Innét van az ideai seprű nagy mennyisége. Ezt tudva elengedhetlen kötelessége a borkezelőnek, a bor szorgalmas lefejtése.

Czél szerűnek tartanám az ideai borokat 4—5-ször lefejtetni az első évben, hogy a seprűtől s ebben lévő rothadt anyagoktól és penészgombáktól lehetőleg megszabadíttassék. Jó lesz, ha az első fejtést december vége felé, a másodikat február közepe felé, a harmadikat április végén, a negyediket június végén s végre az ötödiket szeptember vége felé, tehát szüret előtt végezzük. Az első és második fejtést tehetjük nyíltan, mert a bor élenyvel érintkezvén, ezáltal is érik és tisztul, a többi fejtést, ha lehet, fejtőgéppel elzártan végezzük. Az első két fejtésnél ne törődjünk azzal, vajon tiszta-e a bor? csak ne erjedjen. A többi fejtésnél azonban már vigyázni kell, hogy fejtéskor a bor tiszta legyen; továbbá tiszta időben s a menyinyi lehet éjszakai szél mellett dolgozzunk. A gyakoribb fejtés tehát az ideai borok első iskolája.

2. Második iskolája a rothadt szőlőből készült új bornak a kénezés. A kén elégetése által, a kénessav-gőz (Einschlag) fejlődik, mely minden szerves testet megöl és szintelenít. A kénezést mindig fejtéskor gyakoroljuk, midőn a bort jól ké-