

# ERDÉLYI GAZDA

## AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Nem tagok egész évre 2 frttal fizethetnek elő, féléves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

### KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az

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

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

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

**Tartalom:** A hazai kendertermelés ügyében, S. J. — A méhek beteleléséről. Br. Ambrózy Béla. — Jegyzőkönyv a borszati értekezletről. — Értesítés a ragályos betegségekről. — **Egyvélég:** A gyümölcsfák növekedésének visszatartóztatásáról. Gyümölcs kiállításunkon az erdélyi almafajok. Az általános tenyésztésre ajánlott almafajok. Németországi gyümölcskereskedők névsora. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

### A hazai kender-termelés ügyében.

Hogy mily fontossággal bír a kender, mint kiviteli czikk, erre nézve föl kell említenem Korizmics László urnak egy külföldi szakemberrel folytatott beszélgetését. — Korizmics úr kérdést intézett az illetőhöz, hogy minő kivitelre számíthatunk kenderünkkel? mire a válasz ilyen formán hangzott: termeljenek önök bármennyit, akár a végtelenségig, mindig biztos piacra találnak, csak a termelvény legyen egyöntetű. — E pár szóval eléggé jelezve van, hogy a kereslet az állandó szükségletnél fogva nagy ideig csökkenni nem fog. —

A mint a buzatermelés kérdése napirendre került, számtalanszor lett kifejezve, hogy annak megszorítása, illetőleg az állattenyésztés és takarmány-termelés kiterjedtebb felkarolása mellett az ipari növények, — de különösen a kender, mint biztosan és jól fizető productum jövőre minél nagyobb mérvben termeltessék. —

A földmívelési miniszterium kebelében is fölkarolva lett a kendertermelés ügye s Bakay Nándor orsz. képviselő, mint e téren szakember lett megbízva a kender termesztése és kikészítése iránti tanulmány közzétételével. — Bakay úr munkája két füzetben megjelent s párhuzamba állítva a hazai termelést és kikészítést az olasz eljárással igen sok fontos és követendő tanácsokat tartalmaz, a melyeket kötelességünknek tartunk a kender-termelő gazdákkal megismertetni. —

Bakay úr mindjárt munkája elején azon nézetnek ad kifejezést, hogy a jó kender nemcsak bizonyos égalfak alatt ter-

melhető, hanem gondos mivélés mellett az egész világon, — meleg és hideg égöv alatt egyaránt sikerül termesztése. — Ezt bizonyítja a bécsi kiállításon a hideg Uj-Seelandból, az olasz kenderrel vetélkedő, Sziberia, Délspanyol-országból kiállított szép kenderék. —

Természetére a kender jobban kedveli a szárazságot, mint a tartós nedvességet, de mielőtt az 1 méter magasságot elérné az aránylagos nedvességet örömet elűri. — Szereti a keletről nyugotra futó barázdákat, hogy a déli nap a sorok oldalát érje s az éji harmat a reggeli szellővel gyökerére hasson. — A mag minősége fontos hatással van a termés milyenségére és a rostok képződésére, e czélból minden országban 3 féle magot szoktak megkülönböztetni, u. m. termő magvas- és parlagi fajt. — Az első kevés magu durva szálakat hoz, a második tulságosan felmagvadzik, a harmadik törpe termést ad. —

A haszon-növények közt a legtöbb trágyaerőt veszi magához, főleg kövér földekben. — Pusztá trágya talajon kiég, silány földben törpe marad, azért legjobb nékie az aránylagosan jól trágyázott kövér föld. —

A talaj elkészítésére nézve aránylagos földmunkát kíván, a mi igen nagyon befoly az egyenletes növesre, mely által a termelvény értéke igen nagyban szabályoztatik. — Olaszországban hármastötös forgókban kap helyet és utána mindjárt tengeri, azután buza következik. — A talaj megválasztása gazdag földü hazánkban nem oly nehéz mint inkább a gondos megmunkálás és okszerű trágyázás. — A föld fekvésére nézve legjobb, hogy ha a lejtőkön, — a melyeket a kender kiválóan szeret — a művelés nem felülről lefelé, hanem aránylagos magasságban kereszt-hosszban történik. — Az egyenes földek, ha nem nagyon vizenyösök szintén megfelelők. — Az olasz termelők, ha száraz és nedves föld között kell választani, az előbbit választják, üntözést ritkán alkalmaznak, sőt sok vidéken azt épen károsnak is tartják. — Az olasz a kender földet

a teknős művelés szerint készíti el s ez nálunk is ajánlatos a nedves helyeken, a számitást igen apró barázdákban végzi s a sorokat még megis kapálja. — Nálunk a gyér népesség és munkás-kéz hiányánál fogva elég, ha a földet kellően készítjük el alá. —

Trágyának az olasz többféle szert használ, főleg mű-trágyákat, de van egy különös trágyája s ez a zöld-bab trágya. — A föld disznó babbal bevettetik s azt zöld takarmánynak nagyjában lekaszálván, gipsz, hamuszir, só és trágyával behintve szántja alá. —

A mag nálunk vagy tengeri közbe vetett kenderről nyeregtik, vagy nyüvéskor a magvas törzsek meghagyatnak magérlelésre. — Olaszországban az utóbbit gyakorolják. — Mindkét eljárásnak vannak előnyei és hátrányai is. — Ha tengeri közbe vettetnek, óriási ágas-bogas törzset hoznak 1—2 liternél is több maggal, a mely magvak életerősek, csira-képesek és a fejlődő növényt szépen indítják meg, de hátrányuk az, hogyha az olasz mód szerint ritka vetést alkalmazunk ágas-bogas szálakat növel, a melyeknek rostjai vastag és merevek lesznek. — Szóval az anyagi tulajdonságokat öröklök. — Mig ellenben, ha az Olaszországban szokásos sűrűn álló szálak közt termeltetik a mag: csak parlagi magot nyerünk és így kenderünk elfajzik. — Legtanácsosabb nekünk is az olasz mag vásárlása.

A vetés nálunk igen sűrűn történik, az olasz termelő egy 2000  öles holdra 56 liter magot számít, nálunk is elég bővön minden fél holdra 30 liter,  $\frac{1}{4}$  holdra 15 liter mag. Ily vetés mellett kenderünk nagyobbra fog nőni; mert a mi nálunk szokatlan és hihetetlen: az olasz kender magasságának közép aránya 3 meter, az 1 meternyi csak kötésre használják. Önkenyt értetődik, hogy ezeknek törzsei is vastagabbak a miénkénél, de azért rostjai mégis finomabbak a mi rövid kenderünkénél s mindez a gondos művelés és megszerzési mód eredménye.

A kender aratás ideje akkor érkezett el, a midőn augusztus utóján, vagy szeptember elején a virágos szálak himporai hullani kezdenek, a kender rostjai akkor vannak teljes erejükben. Nálunk a kender gyökerestől tépik ki, mig az olaszok sarlóval vágják le 15 mm. magasságban a föld felett. A gyökerek a munkát akadályozzák a csomózás, terítés és szárításnál; gerebenezéskor a rostokat kuszálják, a szálakat kőciba tépik, de leginkább széles, durva rostjaikkal a minőséget rontják meg. A learatott kender az olaszok kévékbe kötve, vagy a nélkül bugákba állítják és így történik az első szárítás az idő viszonyokhoz képest 8—10 napig. Az így szárított kender osztályoztatik, mig nálunk nem, holott ez adja meg a kender műipari és kereskedelmi értékét.

Mindenek felett a legfőbb mozzanat az áztatás. Áztatási mód négy van: 1. harmat áztatás a nedves égalju bőharmatos vidékeken. E módnál az áztatás egyenletlenül történik; mert a lecsapódó nedvesség az egymást fedő szálakat nem éri jól, még forgatás mellett is. 2. Mestorséges fürdők gőz és meleg vízzel, ez inkább káros befolyást gyakorol, a rendszeres erjedést, a melynek természetszerűleg kell végbe menni: zavarja és kicőszakolja, a növény-enyvet, mely a rostok jó tu-

lajdonságát kölcsönzi, eltávolítja, homályos és fénytelen kiné- zést kölcsönöz és a mellett még költséges is. 3. Folyó vi- zekbeni áztatási mód. Ennek egyetlen hátránya, hogy az erjedés pillanatában, midőn a rostok nyugalmat kívánnak: megháborítottatnak, a föloldott anyagok, melyek egymásra hatni rendelvék elmosatnak, hatásuk elvész. Az így ázott kender azután érdesek és élesek lesznek. 4. Rendszeres áztatás, melynek több módjai vannak. Ez eljárás csendes, álló, tiszta vízben történik, melyben mész, savak és egyéb ásványi vegy- részek nincsenek tulságosan jelen. E rendszernek elítélendő hátrányai nálunk a következők: a Bácskában pl. — s egyéb helyeken is — 30—60 centimeter mély, mocsáros vízbe rak- ják le a kenderkévéket sártalajra s ismét sárral fedik be. A rostokat ez eljárás megrontja s így értékét csökkenti, a levegőt megfertőzteti s a vele való munkát gyűlöltté teszi. A rostokon maradt mocsár méreg a munkásnak, porláztt okoz, tüdőjét, hal- ló és látó szerveit bántalmazza, a gyárak orsóit és gépeit meg- támadja, a fehéritő és festő fürdőket a rajta maradt ásványi ré- szekkel megrontja, a mely ásványi részekből, ha előre megtisz- tittatik, erejét elveszti.

Ez oka, hogy a jól készített olasz kender a mieinknél 50%-al drágábban kelnek el.

Olaszországban e végre készült áztató medenczék van- nak, melyekbe pontosan osztályozva és elkülönítve rakják le a kévéket. A lerakás után tiszta s minél kevesebb ásványi részt tartalmazó, más állott vizet bocsátanak. A szabályos erjedésre nézve ügyelnek a víz hőfokára, a mely 14—16 C° közt válto- zik és melyet a medence mélységével s a víz és kender meny- nyiségével szabályoznak. Áztatás után a mosás a medenczében kicserélt tiszta vízzel történik.

Nálunk a bácskaiak s többfelé is azt tartják, hogy jobb az áztató vízben mosni, de a tudomány és gyakorlat ennek épen ellen- kezőjét bizonyítja. A tiszta vízben mosott kendernek fénye, bár- mint töresek is, soha el nem megy, érdességét a rostok elvesz- tik, a gerebent könnyen járják s a fonásnál a szálak idomítha- tók. Ha mi költséges medenczét nem is állíthatunk, az áztatást tiszta csendes vízben tehetjük meg, erre vannak tavaink s csen- des vizü folyó-kanyarulataink.

Az olaszoknál az okszerű termelés 20%-al, az áztatás 30%-al, a további kikészítés 50%-al emeli a kender értékét.

Mosás után az utó-szárítás ugy történik, mint az első, csak hogy tiszta helyen és ügyelve, hogy semmi idegen anyag ne vegyüljön a rostokra, mig nálunk ennek épen ellenkezője történik; holott gyepes, füves helyen bőven rendelkezünk a szárításra.

Az olasz termelő kenderét a zuzóval először nagyjában megtöri, azután jön a zuzó kerékkeli mütét, mellyel egy ember óránként 80 klgr. kender zuz, igen kényelmesen. Ilyen gépeket minden kovács és kerekész készíthet könnyen s már a Bácská- ban a jobb módu termelőknél is láthatni. A harmadik tisztítási mivelet a nálunk is használt tilóval történik, mellyel egy nő 150 —180 klgr. kender tisztit és csomóz is naponkint.

Utóljára jön a csomagolás, melynél az olasz a természet-

től adott súlyt sohasem igyekszik mesterségesen gyarapítani. A csomagolást a fejek fésülése nélkül száraz időben végzi s azután hozza kenderét, mint nyers terményt a kereskedelembe.

A többi finomítási és puhítási módok már az ipar- és kereskedelem körébe tartoznak s gyárilag gépekkel hajtának végre, azért annak közlése kívül esik e lap keretén.

Ennyiben ohajtottam Bakay ur füzetéről megemlékezni, bárha kendertermelőink a benne foglaltakat figyelemre méltatnák.

**Sz. J.**

### A méhek beteleléséről.

Sebes léptekkel köszön be a tél és vele együtt kedves méheinkre a veszedelmes időszak, mert ilyenkor pusztulnak el azok leginkább nagyobb részét a méhésztudatlansága avagy a mi még rosszabb, a hanyagsága következtében.

Voltam ugyan oly bátor egy ízben már a betelelés alap- tényezőit előhozni, de teszem ezt még egyszer, mert ennél nevezetesebb eljárást a méhészet terén nem ösmerünk és e miatt mind azon kezdőknek eszébe juttatom újból, kik szerény utasításaimat nem a kellő figyelemmel olvasták.

Erős rajokat 18—12 font mézzel kitelelni nem nagy mesterség, már Dr. Dzierzon 1854-ben a Bienenzitungban emliti azon különös esetet, a midőn az akkori igen kemény tél alkalmával iker kaptára ajtajának egyike vigyázatlanság folytán kiesett, vele együtt a szalma bélés is, úgy, hogy a méhek a hideg közvetlen befolyásának voltak egynehány nap kitéve daczára annak méhei, mert nagyon erősek és sok méz felett rendelkeztek el nem pusztultak. Én meg bizonyíthatom, hogy egy idevaló földmives bizonyos Wintricz méheinek egy részét a mult télen minden elővigyázat nélkül vékony deszkából készült kaptárokból szerencsésen kitelelte, ellenben gyöngé és mézszegény népei mind elfagytak. Ez bizonyítékul szolgál azon állításomhoz, hogy elegendő mézen erős méheket kitelelni nem oly nagy mesterség, ellenben a méhésztudatlanságának remek művét bizonyítja azon eljárása által, ha szük időben gyöngé méheit a pusztulástól meg tudja óvni és pedig ennek is sikerülnie kell, csak a kellő óvatossággal történjék a betelelés.

Az első és legfontosabb tényező a kaptár szerkezete, ennek belvilágossága 9 $\frac{1}{2}$ "-nál keskenyebb és 10"-nál szélesebb ne legyen, 9 $\frac{1}{2}$ " jelenleg az egész országban hivatalos mérték, ennél fogva minden méhésznek ajánlom ez után kaptárait készíttetni, a kaptár meleg szerkezetűnek készíttessék, az az oldalai 5—7 centimeter legyenek. Ne bizza el magát ez irányban senkisé, az az ne higgyék a méhészek, hogy mert délies vidéken méhészkedünk avagy egyszer sikerült méheinket vékony deszkából készült kaptárokból kitelelni azért nincsen elég ok a téltől félni. Szomoru tapasztalatokat tettek ez irányban az olaszok, kiknek méheik roppantul szenvedtek az elmúlt tél nagy hidegétől. Tehát különösen azoknak, kik kaptáraikat a zordon tél ellen elégségesen meg nem védtek volna, azt tanácslom, hogy zsup kukoritza szalmával vagy kassal borítsák be köpüiket, ez sokba nem kerül és biztos eljárás a méheket a pusztulástól megóvni.

A későn megjelent és fejlődésben elmaradt rajokat a melyeket a méhésztudatlanság kedvéért betelelni kívánna, egy száraz avagy csendes és sötét kamrába helyezze el. Én minden esztendőben 30—40 ilyen rajocskát elszoktam tenni,  $\frac{1}{4}$  részben ugyan többnyire elszokott pusztulni a többi azonban nagy hasznot hoz, ilyen népecskéket okvetlen szükséges még szept. hóban a szükséges eleséggel ellátni, ajánlom azonkívül hogy csak kasokban tartassanak el, mert a Dzierzon kaptárocskákban ezek szerfelett sok mézet emésztvén a hasznot meg nem hozzák és különben a kitelelést megnehezítik a mennyiben igen könnyen vérhasba esnek. Kiemeltem már, hogy a kaptárok betelelése elégséges mézzel és népességgel nem oly nehéz eljárás, 7—8 egész, avagy 14—16 fél keret 14—16 font mézzel május hó közepeig éghajlatunk alatt untig elég, hogy azonban a mézfogyasztás minél kevesebb és a kitelelés annál biztosabb legyen a méz és az ablak megettí térnek szalmávali kibélelése okvetlen szükséges. Nagyon ajánlom még az olyan népeket is kandis cukorral ellátni a melyek elegendő mézkészlet felett rendelkeznek, hogy mily méz megtakarítás ez mindenkor, arról azok fognak meggyőződni kik a próbát megteszik. A kandis egyszerűen a keretekre tétetik és egy fénymázos agyagtányérral leborítottatik miután az azonban nagyrészt apró darabokban árusítatik el, ennél fogva ily állapotban a sejtek közt lehullana, hogy tehát ezt megakadályozzuk, czélszerű a kandist dróthálózatra tenni mely a gőzök behatolását meg nem akadályozza, azonkívül marad egy bejárás a mely a cukor felemésztését lehetővé teszi. Hogy mily hatalmas eszköz ez a mézfogyasztást mérsékelni csak a több évi gyakorlat bizonyíthatja. Én jelenleg minden rajomat így szoktam télire ellátni és ez által több száz kilogramm mézet takarítok meg magamnak.

A gyöngé rajok egyesítenek, de ezek sem tulságosan, mert  $\frac{1}{4}$  kilogrammos népet kilehet telelni csak az erősebb népekhez képest valamivel összébb kell szoritani azokat, ha kevés méze is volna az ilyen rajnak ez azért nem ok, hogy kénytelen lenne elpusztulni, mert a kandis hatalmas eszköz a méhet fentartani. Csak melegen legyenek a méhek betelelve. Jelen esetben az ezen lapokban már említett tolókkák nagy szerepre jutottak és minden gyöngébb rajocskának röplyukára alkalmazandók volnának, ezeknek haszna az éjszaki szelek és tavaszi viharok beálltával érvényre jutnak, sőt azt merem állítani, hogy ilyen tolóka nélkül gyöngébb rajt sem lehet telelni. Az elmúlt év biztosítékot nyújtott nékem ere nézve, mert képes voltam legszegényebb népemet ily módon fentartani — pedig legfőbb része nyomorék volt és ép azért nagyon ajánlom a tolókkák alkalmazását. Három négy font mézzel tehát egy népet kitelelhetünk még pedig a szabadban a kellő mennyiségű kandissal és a szükséges hőfokkal.

Az elmúlt tél szigora emlékezetes maradand különösen nekünk méhészeknek sok esztendőn át, ezer meg ezer raj pusztult el és daczára annak hasznunk lesz belőle, mert a jövőben ily rendkívüli időjárás nem fog bennünket készületlenül találni.

Az idei tél is szigorú lesz, csak hogy a hideg tartós nem leend. Ellenben kitünő tavaszt fogunk kapni, melyet iparkodnunk kell felhasználni.

Időjárásunk feletti észleléseim arra figyelmeztettek, hogy, nedves és hideg szept.-hó szép tavaszt szokott prognosticálni. Végre legyen még egyszer alkalmam itt kiemelhetni hogy a Dzierzon iker kaptárban, a szabad építkezésre szolgáló 13" magas térrel a méhek a legjobban szoktak kitelelni, de a mézelésre is kitünők; az idén ezekből nyertem a legtöbb nectariákat mert 16 kilogramm volt az átlag termésem, azonkívül két rajt kaptam minden kaptárból és jelenleg teljesen jó állapotban vannak azok.

Készülünk tehát méheink rendszeres betelelésére, nehogy veszteségeink a jövő évi jövedelmeinkben megrövidítsenek.

(Magyar méh.)

**Br. Ambrózy Béla.**

### Jegyzőkönyv

az 1880. okt. 30. d. u. 5 órakor az erdélyi gazdasági egyesület irodájában tartott

#### Borászati értekezletről.

1) Miklós Gyula országos borászati kormánybiztos ur meleg szavakkal üdvözlö az egybegyülteket; kifejezi elismerését és köszönetét az erdélyi gazd. egyesület iránt, mely őt a jelen kertészeti gyümölcskiállítás másod elnökségére jelölte ki s 12 pont alatt bizonyos előzetes kérdéseket szerkesztett, melyek a mai vitalkozás alapját fogják képezni s ekként a tanácskozási menetét nagyon megkönnyítik.

Magyarországon a gazdaságot és kereskedés különböző ágai sokképen korlátozva vannak a külföld versenyé által. Egész vidékek, hol eddig a nép bortermeléssel foglalkozott, a vándorbotot akarják kezükbe venni, mert élelmök eddigi forrása kiapadt. — Ezeket kell az országnak első sorban támogatni s új életre ébreszteni. —

A bor hazánknak oly terménye, melyre a közelebbi időkben, a külföldi verseny daczára is nagy jövő vár, főként Franciaország, a világ első bortermelő országának óriási veszteségei miatt, melyeket a phylloxerától szenvedett. — Az értekezletet megnyitottnak nyilvánítja.

2) A jegyzői teendők vitelével Szabó Sámuel bizatott meg.

3) Számba vétettek a megjelent tagok, név szerint a következők: Szabó József, Békési Károly, Gobóczy Károly, Sigmond Dezső, Brassai József, Dr. Nagy János, Szenkovich Márton, Szentgyörgyi Lajos, Tuba Lajos, Ritter Gusztáv, Dr. Szaniszló Albert, Germán Ferencz, Walz Lajos, Deák József, Laitner Zsigmond, Fekete Pál, Tauffer Ferencz, Wolff Gábor, Sámi László, Horvát Bertalan, Biró Pál, Gámán Zsigmond, Eöry Tivadar, Gamaut Vilmos, elnök Miklós Gyula és jegyző Szabó Sámuel, összesen 26.

Tanácskozáásra tüzetnek ki a gyűlésre meghívott tagoknak, már néhány nappal előbb megküldött kérdőpontok, sorban. Ezek közül:

4) Az 1-ső pont szól a hegyrendőri törvényekről; ezeknek szüksége kimondatván, egyszersmind emlékeztetbe hozatott, hogy egy ilyen szabályzati tervet, az erdélyi gazd.

egylet választmánya már régebben dolgoztatott és az illető miniszteriumhoz fölterjesztett, további eredmény nélkül; ezen törvény javaslat most is letétetett a gyűlés asztalára. Felkéreük a nmlgu miniszter ur, méltóztassék a mezei rendőrségi törvényekkel kapcsolatban, a hegyek és kertek terményeinek védelméről is törvény által gondoskodni.

5) A 2) pont Tiszta fajok ültetése:

Sámi László: e kérdés egyike a legfontosabbaknak; ő mindenesetre a fajok külön ültetését tartja czélszerűnek, talán a bakator kissé kényesebb a hazai fajok közül, ez csak bizonyos vidékeken és kedvező időjárás mellett terem jól.

Fekete Pál: a fajok külön termesztését pártolja; a bakatornak ugynevezett vállas faja nem oly kényes és rendes bőtermő.

Sigmond Dezső és Tauffer Ferencz is e nézetet pártolják.

Elnök: e kérdést két részre kívánja osztani:

a) új ültetésekre kimondhatjuk a külön ültetést, a helyi viszonyokhoz legillőbb fajokkal;

b) a régi vegyes ültetések rendezése külön vitatás tárgya lehetne.

Ugy látszik, hogy külföldre a szőlő gyümölcs-kivitel Erdélyből, főként a fajszőlőké nagy kiterjedést fog nyerni, mert nagy előnynek tartják, ha must korától kezdve ők kezelhetik a bort.

A vándor-tanároknak utasításul adatnék, hogy évenként a szüreti idők alkalmával, a legalkalmasabb fajokra különös figyelemmel legyenek.

Eöry Tivadar: már csak azért is nagy előnnyel bír a fajok külön ültetése, hogy a helyes pinczekezelésre a jó anyag csak így kapható tisztán.

Hat. az egyhangú vélemények szerint mondatott ki.

6) A 3-ik p. Mintaszüret tartása.

Elnök. Mikor tőle kérdezték a mintaszüret hasznát és hivatását, azt felelte, hogy az illető gazda maga is rendbe szedi azon időre magát s azon vidék gazdái szemléletből láthatják a helyes szüretelés szabálya t. — Ha a gazda helyesen szüretel, jobb állapotban szolgáltatja borát a kereskedő kezébe.

A mintaszüretet egybeköthetők aztán a helyes erjesztés megismertetésével is. Bizonyos rohamos erjesztés nélkül, nagyon nehezen készül el némely vidék bora.

Horváth Bertalan: mintaszüretet kívánunk évenként.

Elnök: Régebbi óhajtás volt, hogy a földművelési miniszterium kebelében külön osztály állíttassék fel a borászat számára. Épen az ő személye által történt meg ezen óhajtás teljesítése; külön személyzet intőzi most már a szőlőtermelési és borászati ügyeket. — November 1-jétől kezdve egy országos pinczemester kezdi meg működését.

Az országos pinczemester, a vándortanárokkal egyetértve, meg fogja állapítani a pinczekezelés legszükségesebb szabályait és ellátja őket a szükséges kellékekkel.

Budapesten egy központi pincze van tervben, melybe az ország különböző borai be fognak szereztetni, hogy ott egymás mellett lehessen velük megismerkedni.

**Eöry Tivadar:** a pinczekezelés javítására szakértő vándortanárok igen sokat tehetnének.

**Elnök:** Fölvilágosítást ad, hogy az országos pinczemes-ternek épen a vidékek beutazása lesz egyik főadata.

**Hat.** Évenként szakemberek vezetése alatt mentől több helyen tartassék mintaszüret. A kormány nyújtson segílyt és eszközöket.

**Elnök** által jelzett központi pincze felállítására helyesnek és kívánatosnak mondatott ki.

7) A 4-ik p. Vinczellér-képezdek állítása.

**Elnök:** Kell ugyan egy központi képezdek lenni, mely az intelligens osztályt képezze, de kell aztán, hogy legyen mentől több olyan egyszerű vinczellérek tanító intézetünk, honnan a nagyobb birtokosok szőlőinek kezelői, egyszerű falusi emberekből képeztessek.

**Sigmond Dezső:** a vinczelléreknek a borászatban való kiképzését is kívánatosnak tartja, talán oly módon, ha bizonyos időt töltenek el gyakorlattal a központi pinczében.

**Hat.** Kérjük a miniszter urat, hogy mentől több képezdet állítson alkalmas vidékeken, egyszerű vinczellérek gyakorlati képzésére.

8) Az 5-ik p. Vándor pinczemes-terek és tanárok alkalmazása.

**Elnök:** főlemli e pontnál, hogy több egyvidéki gazda együtt tarthat czélszerűen egy közös pinczemes-tert.

**Hat.** Kellő számu vándortanárok és pinczemes-terek állítását a miniszter urtól kérelmezzük.

9) A 6-ik p. Miként kezelje borát a termelő, hogy kereskedésre előkészítve legyen?

**Elnök:** Az erjesztő kamarák szükségét hangsulyozza; mentől czukrosabb a bor, annál nagyobb hőfoknál kell az erjesztést keresztül vinni. — Első évben mentől gyakoribb lehuzás a zamatot segíti elő. — Azután a zártabb tartás mutatkozik czélszerűbbnek. — Fialat boroknál apró szenen való átszűrés gyakran sokat tisztít. — Derítés vizahólyaggal, gelatinnal s talán vérrel és sóval, mely utóbbi az igen setét szín elvesztésére nagyon hatályos eszköz.

A Meidinger-féle kályhát fűtésre a mesterséges erjesztésnél legjobbnak találta. A hordóknak minden esetre zárt kotyogókkal kell ellátva lenni.

**Hat.** Czélszerű süret, melegben fejlesztése a mustnak és gyakori lehuzás, — ezek a legfőbb teendők, melyeket a termelőnek végeznie kell. —

10) A 7-ik kérdés: Borgyártás; van-e Erdélyben mübor?

**Felelet:** Értekezlet tudomása szerint müborgyártás Erdélyben nincs gyakorlatban.

**Elnök.** Felvilágosítást ad, hogy a borgyártás ellon egy

országos törvény készen van, mint javaslat: ennek főbb elveit megismerteti az értekezlettel.

**Hat.** Az értekezlet a törvényt azon vidékekre, hol borgyártás van, helyesli.

11) A 8-ik p. Teendők a regalé ügyében.

**Horváth Bertalan.** Erdélyben a köznép legnagyobb része pálinkát fogyaszt, itt a regale a bortermelést nem nehezíti, hanem igen a rendkívüli fogyasztási adók.

**Eöri Tivadar** főlemli, hogy bizonyos városok átviteli vámot is szednek borok után, pl. Gyula-Fejérvár,

**Hat.** A regale kérdés bővebb tárgyalásába az értekezlet bocsátkozni nem kíván.

12) A 9-ik p. Vasuti tarifák szabályozása.

**Elnök:** Fölvilágosítást ad, hogy a kérdés rendezésének külföldi szerződések és némely nem állami pályák állanak utban, melyek mint akadályok, csak több idő alatt lesznek elháríthatók.

**Sigmond Dezső** szükségesnek tartja annak kérését, hogy egész kocsirakományoknál a bor is azon kedvezményekben részesíttessék, mint pl. a gabona, mikor az egész kocsi teherképeség kihasználják.

**Eöry Tivadar.** Olyan reservoir waggonok állítását kérelmezzük a vasuti igazgatóságoktól, borok szállítására, melyenek már Franciaországban használatba jöttek.

**Hat.** A boroknak vasuti szállításánál, kedvezményben való részesítése, mikor egész teherrakományval kihasználják a szállítási képeség, kérelmeztetik a minisztérium utján.

13) A 10-ik p. Beviteli vámok kérdése.

**Elnök:** A gyümölcskivitelre és borra nézve, a kedvezmények kieszközlése épen folyamatban van.

**Hat.** E kérdést nem kívánják tárgyalni.

14) A 11-ik p. Külön terhek a bevitt borokra Oláhországban.

**Eöry Tivadar:** Ezek a belföldi fogyasztási adók a külföldi borokra Oláhországban rendkívül terhelők és sokkal nagyobbak, mint a belföldiekre.

**Gámán Zsigmond:** Így ki van játszva a vámszerződés, ez ellen kell felszólalnunk.

**Hat.** Felkéretik a gazd. egylet, hogy külön feliratban kérelmezzék a földmivelés miniszter urnál, ezen rendkívüli terhek elenyésztetését, közölvén az egybegyűjtött részletes adatokat is.

15) A 12-ik p. A pincze-szövetkezetek miő alapon szerveztessenek?

**Elnök.** Az országos magyar gazd. egylet dolgozott már kü ilyen alaptervezeteket, különböző gazdasági cikkekre s ezek közt a borra is. Itt Erdélyben már a pincze-egylet, miként a tegnapi napon személyesen meggyőződött, létesítve van s ezzel a szövetkezet alapja is le van téve.

**Sigmond Dezső:** kimondatni kívánja, hogy nem czélszerű összetett borral, hanem csak készpénzzel kezdeni meg

ilyen pinczesövetkezeteket. Az erdélyi pincze-egylet ezt több évi tapasztalat után kipróbálta.

Hat. Értekezet a mondottakat helyesli és tudomásul veszi.

16) Laitner Zsigmond gyógyszerész ur bemutat az értekezetnek egy Szilágy-Krasznán gyártott saját készítményű cognacját.

Elnök: kiemeli, hogy a sik-földi gyenge borok feldolgozására a cognagyártásnak nálunk nagy jövője van.

Hat. Örömmel üdvözli ezen új iparág kezdetét, mint a mely hivatva van a jobb boraink hitelét rontó gyengébb boroknak czélszerű feldolgozás által, forgalomból való kirekesztésére.

17) A tárgyalásra kitűzött poutok befejeztetvén; — Értekezet, felkéri jelen jegyzőkönyvi pont által az erdélyi gazd. egylet igazgató választmányát: sziveskedjék az értekezetlen hozott határozatok ügyében szükséges további lépéseket megtenni, feliratokat elkészíttetni stb.

18) Az értekezeletről vezetett jegyzőkönyv felolvastatván és hitelesítettvén.

Az értekezet köszönetét fejezi ki elnök Miklós Gyula ur iránt a gyűlés egybehívásáért és közhasznú munkásságáért.

Elnök a gyűlést, maga részéről a megjelent tagok fáradságát megköszönvén, bezárja.

Kelt Kolozsvártt, október 30-án, 1880.

**Miklós Gyula,**  
értekezleti elnök.  
**Szabó Sámuel,**  
felkért jegyző.

### Értesítés a ragályos és járványos állati betegségekről 1880. oct. hó 22-től—31-ig.

M e g y e	K ö z s é g	Az állatok faja és darabszáma	A kór megnevezése	Elhullt vagy gyógykezeltek
T.-Aranyos	Torda	1 ló	takonykór	kiirtatott
Háromszék	Mártonfalva	2 szarvm.	lépfene	elhullott
Maros-Torda	Kibéd	14 „	„	„
N.-Küküllő	Boldogváros	1 „	„	„
„	Héviz	1 „	„	„
„	Segesvár	6 „	„	„
„	Muzsna	1 „	„	„

Horvát-Szlavoniában 1 és a végvidék 3 községében marhavész uralg, Magyarország többi területe marhavészmentes.

### Egyveleg.

— A gyümölcsfák növekedésének visszattartóztatásáról. A fagyok — legyenek azok akár tavasziak vagy őszi — legtöbb esetben megsemmisítik a gazdag gyümölcsstermés iránti reményeinket. Őszi korai fagyok sokszor még veszedelmesebbek, mint a késői tavaszi fagyok, mert emezek nemcsak a rügyeket, de az éretlen fát előlik. A télutó lanya ha volta, valamint tavasz kezdetén való szép idő a növést idő előtt erőszakolja; ha ekkor ismét hideg áll be, mielőtt a virág kifejlődött, akkor azok elvesznek. Ily években a későn virágzó

gyümölcsfák előnyben vannak, a virágok szépen és rendszeren fejlődnek ki, épen úgy mint azok, a melyek a hideg ellen érzéketlenek. Mind e kétféle fajták gyümölcsösök alapításánál, különösen oly vidékeken veendő figyelembe, a hol a fekvés a gyümölcsfákat a fagy ellen óvni nem képes. Ha ily vidéken az említett fajtákon kívül még korán virágzó és a hideg ellen érzékeny virágu gyümölcsfákat is akarunk ültetni, akkor ezeket meg kell jelölni és oda törekedni, hogy növekedésükben visszattartassanak. Hogy ez lehetséges, az igen régi, de egyuttal könnyen elfelejtett dolog, a mint az gyakran megtörténik, hogy az új miatt a jó régi feledésbe megy. Ha egy a szabadban álló fa növést vissza akarjuk tartóztatni, akkor a földet, midőn ez már megfagyott, a meddig a gyökerek terjednek, mintegy egy fél lábnyi magasra lomb-, trágya- vagy szalmával stb. betakarjuk. Ezen takaró elegendő arra, hogy a fagyot a földben és ez által a tenyészetet visszatartsa. Redélyfáknál — különösen az őszi és kajszin baracknál — ajánlandó ezen övrendszabály. —

(F. G.)

— Gyümölcs kiállításunkon az erdélyi almafajok közül a következők voltak képviselve: 1. Bécsi páris, 2. Mosolygó, 3. Legszebb páris, 4. Sikulai, 5. Szász pap alma, 6. Márkodi nőzsér, 7. Káposzta alma, 8. Stettini piros (Török Bálint), 9. Zöld páris, 10. Őszi selyem alma, 11. Piros gyógyi, 12. Csikos gyógyi, 13. Muntineszko, 14. Pázmán alma, 15. Jeges tányér, 16. Maros széki páris, 17. Hosszuszáru páris, 18. Fekete tányér, 19. Pónyik, 20. Batul, 21. Őszi selymes tányér, 22. Vécsi üveg alma, 23. Borsos alma, 24. Hamvas muskotály vagy kék alma, 25. Sóvári, 26. Daru alma, 27. Bánffy Pál, 28. Fehér tafota, 29. Erdélyi fűszer alma, 30. Vindai alma. —

— Az általános tenyésztésre ajánlott almafajok közül ugyanott a következők szerepeltek: 1. Danzigi szeges, 2. Drap d'or, 3. Kék alma, 4. Schönbrunni reinette, 5. Kanadai fehér (Rambour reinette), 6. Baumann reinette, 7. Ananas reinette, 8. Későn virágzó tafota, 9. Reinette musqué, 10. Angol kórodai reinette, 11. Tányér jeges, 12. Court pendu rouge royal (Piros királyi kurtaszáru), 13. Kornwallisi fűszer alma (Cornish july flower), 14. Nemes szercsika, 15. Orange peppin Cox, 16. Calvil du roi (Londoni peppin), 17. Kasseli nagy reinette, 18. Blenheim peppin, 19. Pónyik, 20. Sándor czár, 21. Bánffy Pál, 22. Angol arany parmán, 23. Batul, 24. Fehér (Szacsvai) tafota, 25. Karmelita reinette (Gyöngy kormos), 26. Parker kormos, 27. Szász pap alma, 28. Stettini piros (Török Bálint), 29. Gravensteini, 30. Champagnei reinette, 31. De Jonghe rózsa almája, 32. Borsos alma, 33. Muhlaupt karmin reinette, 34. Őszi piros calvil, 35. Orleansi reinette, 36. Adam parmán, 37. Muntineszko, 38. Ribston peppin. —

— Németországi gyümölcs-kereskedők névsora. A nmlgu földmívelési ministerium 30571. sz. a. értesítése szerint Észak- és Dél-Németországban a következő czégek üznek nagyobb mérvű gyümölcskereskedést, u. m.: Lipszében: Theodor Held Nachfolger, Ernst Kiesing, F. W. Krause, M. D. Schwennicke's Wittwe. Berlinben: Joh. Beurmann et Co. 42. Charlottenstrasse, F. W. Borchard 48.



Französischestrasse, Ad. Buricke 12. Poststrasse, Carl Hiller 62. Unter den Linden, E. Lucas sen. 22. Cristinienstrasse, Leo Schaefer 10. Spandauer Brücke. Magdeburgban: Robert Albert, S. Pollak, Gebrüder Sintenis, A. W. Schönberg Nachfolger. Hamburgban: F. J. Holtzgreve Wittwe u. Sohn, J. H. Lütten, C. Reimers, Voigt & Stuhlmann. Breában: F. W. Helmers et Sohn, Th. Hoffmann, J. D. Rodemacher & Comp., H. Albrecht & Comp., Bacmeister & Möller, Schulz & Upken, Hannoverben: Louis Janssen, Th. Lürssen, Fr. Frische. Drezdában: A. Kourmoussi, Robert Fischer, Theodor Lösch, Paul Vederber, Ferd. Willing. Majna melletti Frankfurtban: Bertuch & Seegen, Reeser & Crisman, Gebr. Schulzendorf, Karl Binder. —

### Üzleti heti szemle.

(A „Pesther Lloyd“ nyomán.)

#### Gabona és gyapjupiacz Budapest, 1880. október 30-tól november 7-ig

Buza kereslet élénk; forgalom 100,000 metermáza, ár 12 frt 25—12 frt 48 krig.

Rozs üzlet meglehetősen, forgalom 4000 metermáza, ár 9 frt 80—10 frt 35-ig.

Árpa üzlet élénk, forgalom 6000 metermáza, ár: takarmányárpa 6 frt 25 kr; seres árpa 8 frt 30 krig.

Zab üzlet meglehetősen, forgalom 3000 metermáza, ár 5 frt 80 krtól 6 frt 50 krig.

Törökbuza ár 5 frtől 7 frt 50 krig.

Gyapju gyárilag mosott mintegy 4500 klgr., ár 2 frt 10 krtól 3 frt 20 krig.

#### Gabona-árak:

minimum és maximum: Budapest nov. 6.		Bécs nov. 6.
Buza . . . . .	11.65—13.— frt	10.50—13.50 frt
Rozs . . . . .	10.15—10.40 frt	10.40—11.60 frt
Árpa, takarmány . . . . .	6.20—6.40 frt	6.50—7.00 frt
Árpa, szeszfőzésre . . . . .	7.30—8.10 frt	— — — frt
Árpa, seres . . . . .	8.30—9.30 frt	7.40—10.75 frt
Zab . . . . .	6.10—6.30 frt	6.30—7.00 frt
Törökbuza . . . . .	5.——5.20 frt	6.40—8.60 frt

Budapesti marhavásár novmbr. 3 és 4-án Összes felhajtás 2430 drb. nagy és 5066 drb. apró marha. Ebből eladatott 44 drb. bika, 652 drb. ökör, 901 drb. vágó tehén, 172 db. fejős tehén, 168 db. bival, 238 db. borju, 4828 bárány. Árak: bika darabonként 80—170 frt, ökör páronként 180—360 frt, vágó tehén páronként 140—252 frt, fejős tehén darabonként 70—194 frt, bival páronként 160—245 frt, borju darabonként 8—25 frt, birka páronként 9—13 50 frt. Húsárak 100 kilonként: ökörhús 50—53 frt, tehénhús 48—50 frt, borjuhús: 70—90 frt, bivalhús 44—47 frt.

Bécsi marhavásár novmbr. 2-án. Összes felhajtás 3371 drb és pedig 1417 drb. magyar, 1242 drb. lengyel és 600 drb. német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó 55—60<sup>1</sup>/<sub>2</sub> frt, lengyel 57—61 frt; német 55—60<sup>1</sup>/<sub>2</sub> frt.

Kőbányai sertésvásár nov. 5-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölesönelőlegező részvénytársaság jelentése). E héten is sokkal nagyobb volt a szükséglet, mint a felhajtás, dacára ezen körülménynek az árak nem változtak. A hét végével szilárdabb hangulat állott be.

Heti átlag árak: magyar válogatott 220—280 klgr. 56—56<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kr., 100—210 klgr. 56<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—57<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kr, öreg nehéz 55—56 kr., vidéki sertés 52—54 kr, szerbtransitó 56 kr., román transitó 54—57 kr. klgrkint tiszta súly. Eleseg árak: tengeri ó 7 frt. 80 kr., árpa 6 frt 40 kr métermázsánként városi raktárban. Helybeli állomány: október 29-ről maradt 52,940 drb.; hozzá hajtattott: Dél-Magyarországból: hizott 5220 drb., Szerbiából 1400 drb., Romániából 200 drb. magyar állam vasuttal 370 drb., vidéki felhajtás 500 drb., együtt 7780 drb., összesen 62,720 drb.; elhajtattott: Felső-Magyarországba 240 drb., Bécsbe (m. héten 627 drb.) 3050 drb., Csehországba 510 drb., Bodenbachon át 3570 drb., Ruttkán át 520 drb., Dél-Németországba 230 drb., összekötő vasuttal 270 drb., Budapesti fogyasztás 3200 drb., Kültelki fogyasztás 110 drb., összesen 11,400 drb. maradt állomány 51,020 drb. A részvény szállásokban 11,960 drb. van elhelyezve.

Az egészségügyi és transito szállásokban maradt október 29-ről 5004 drb., hozzá hajtattott: szerbiai 1396 drb., romániai 197 drb. összesen 6597 drb., ezekből eladatott 751 drb., maradt állomány 5836 drb. és pedig: 1976 drb. szerbiai és 3860 drb. romániai sertés. Az egészségügyi szemle által eddig 1287 drb. lett a fogyasztás alól kivonva és technikai célokra felhasználva.

Disznózsir, kész áru hordóval együtt 67 frtől 67<sup>1</sup>/<sub>2</sub> frt, hordó nélkül 64 frt.

Szalonna városi áru 64<sup>1</sup>/<sub>2</sub>—65<sup>1</sup>/<sub>2</sub> frt;

Bécsi sertésvásár novmbr. 2-án. Összes felhajtás 8274 drb. és pedig 1062 drb. nehéz, 1298 drb. középnehéz és 1914 drb. süldő; Árak 100 kilonként: nehéz 51—52<sup>1</sup>/<sub>2</sub> frt, középnehéz 47—50 frt, süldő 33—42 frt; szalonna és zsir 66—68 frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

## Hirdetések.

### Jelzalog-kölcsönök

a birodalom bármely részében telekköhyvezett földbirtokra 1000 frttől kezdve bármily magas összegig, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> % vagy 6% kamat mellett törlesztésre a legelőnyösebb feltételek mellett, ugyszintén bekebelezett terhek kifizetését gyorsan eszközli a

Hat. engedélyezett

„Ipar- és kereskedelmi Ügynöki Iroda“.

(2.) (45—52.) Kolozsvárt, Páris-utca 19-ik sz. sajtóház.  
Értekezhetel posta útján, vagy személyesen naponta d. n. 2—4 óráig.

# Szőlő-örlő gépek

rostáló szerkezettel,

# BORSAJTOLÓK

dus választékban

az idei szürethez

ajánlja nagy raktárát

az első gazdasági gépgyár összpontosított raktár és gépműhely erdély-országi fióktelepében

## WALSER FERENCZ

(5.)

(35.—45.)

Kolozsvártt, bel-monostorutca 12. szám.

### Piaczi árak.

A heti vásár		Egy hectoliter vagy metermázsá*						100 kilo		1 köbméter	1 kilo
helye	napja	tiszta buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marhahus
á r a k r a j o z á r o k b a n											
Beszterozse	nov. 2	700	600	660	—	225	350	220	100	300	36
Brassó	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Usik-Szereda	nov. 3	840	—	550	400	200	550	180	70	200	36
Décs	nov. 2	1120	840	760	460	280	400	460	100	280	32
Déva	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Erzsébetváros	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fogarás	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
K.-Fehérvár	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sy.-Sz.-Miklós	okt. 30	900	750	550	450	225	525	270	50	—	34
Kolozsvár	nov. 4	900	—	620	—	220	330	250	260	350	48
M.-Vásárhely	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nagy-Enyed	nov. 4	960	750	525	—	213	250	320	150	260	44
H.-Szeben	nov. 5	780	630	580	410	210	290	180	100	350	44—48
Begesvár	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S.-Sz.-György	nov. 1	730	700	500	300	160	340	300	80	250	44
Sz.-Régen	nov. 4	628	600	562	362	207	287	210	70	230	36
Sz.-udvarhely	nov. 2	800	600	575	—	225	500	250	50	220	36

\*) A csillaggal jelelt árak metermázsára értendők.

### Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40 kr-ával számíttatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelők minden külön díj nélkül totális szerinti 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									
	szeri hirdetésnél									
	fizetendő forint									
1/16 v. egész oldal	7	20	35	65	95	120	140	160	180	210
1/16 v. fél „	4	10	18	33	48	60	70	80	90	105
1/16 v. negyed „	3	6	9	17	24	30	35	40	45	53
1/16 v. nyolcad oldal	2	3	5	9	12	15	18	20	23	27
1/16 v. tizenhatod „	1	2	3	5	6	8	9	10	12	14

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

Egyletünk t. tagjai és lapunk t. előfizetői 25% vagyis egy negyed rész engedményben részesülnek ha hirdetésük beküldésakor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.