

# 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 czimzendők. A hirdetői díjazabályzatról a kiadó hivatal ád felvilágosítást.

Szerkesztő bizottság: elnök Dr. Berde Áron; Girsik János, Szabó Sámuel, Vörös Sándor, felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

**Tartalom:** Kiállítási levelek. — A fekete mályva. R. J. — Az erdő fontosságáról és a községi erdő pusztításról. Péch Dézso. — Méhész-egyleti mozgalmak: Vál. ül. 1885. május 2-án. — Egyvélég: Értesítés. Kolozsmonostori vizsgák. Gazd. szakok kinevezett juryje. Debreczeni gazd. tanintézet értesítője. Nemzetközi-törköly-lepárlógép verseny. Jó istállótetők készítése. Junius havi meteorológiai észleletek. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

### Kiállítási levelek.

#### IX.

(G. V.) A nemzetközi kiállítók közül szándékosan hagyjuk Gróf Attems Henriket utoljára, mert megérdemli, hogy tárgyaival külön és tüzetesen foglalkozzunk. A gróf egy régi steier családnak ivadéka s nemcsak kitűnő gazda, hanem mint pomologus is az osztrák gyümölcészeti egylet elnöki székét méltóan tölti be. Budapesten két irányban mutatja be fáradhatatlan tevékenységét: egyfelől a tulajdonképeni mezőgazdaságban, másfelől a kertészeti csoportban; — maradjunk meg kezdetben az elsőnél!

Az Attems-féle szentpéteri (közvetlenül Gratz mellett) magtermelő állomás már régibb vállalat és hármás czélt tűzött maga elé: egyszer kísérleteket tesz a legkitűnőbb magfélék előállítására és meghonosítására; továbbá saját termelése által a külföldi importot kívánja legalább részben megszorítani; végre mag- és gyümölcskertészeket képez ki, kikre nemcsak nálunk, de még Ausztriában is rendkívül nagy szükség van. Ezen „állomás” vagy intézet külön talapzaton nyugvó állvánnyal rendelkezik, vitorlavászonnal bevonva és piros szalaggal szegélyezve, a gömbölyded üvegek nyakig be vannak sülyesztve, úgy hogy a magoszlop egy tömör egészet képez, mi nagyon tetszetős. Számos felirat arról biztosítja a látogatót, hogy a kiállított magvak külön tisztítva nem lettek, hanem azon közönséges piaci árut képviselik, mely Szent-Péteren eladásra kerül és melynek használati értéke garantírozva van; — ezt elfogadva a szent-péteri magtermelő állomást vásárlási forrásul a legmele-

gebben ajánlhatjuk; mert az itt látható magvak valóban kifogástalan minőséget reprezentálnak. Az egésznek érdekességét számos szárított takarmánynövény bemutatása növeli, melynek gyökérzete és tisztán látható; míg a magvak közül főleg az alpesi takarmánymagvak érdemelnek említést. Rendkívül figyelemre méltók azonban azon egyes collectiók, melyek külön tanulmányoknak szolgáltatják anyagát és lapos szekrényekben kis üvegekbe gyűjtve a szóban forgó terményt hathatósan illusztrálják. Így látjuk az ismertebb gabonatypusokat 50 mintában, majd ismét 50 féle zabot, részint eredeti steiert, részint a legjobb külföldieknek utánvetését. Ott foglalnak helyet a hüvelyesek 70 mintával, a herefélék és takarmánynövények 50—50-el, miglen az összes collectiók gyöngyét azon burjánmaggyűjtemény képezi, mely másfél száz gazt képvisel, körülbelül mindazt tehát, mely a steier mezőkön előfordul.

De bármily érdekes és ritka tanúsággal járó legyen is Gróf Attemsnek ezen kiállítása, ezuttal nem ez az, melynek a palmát nyújtjuk; mert elvégre is a magtermelés elő van már haladva és nem képez többé rendkívüli ujdonságot; de a maga nemében ma még Európában páratlanul áll azon aszalvány collectió, melyet a gróf vezetése alatt álló gratz-i „Gyümölcs és főzelék értékesítési központi állomás” küldött be. Az aszalás ezen módja ugyanis Észak-Amerikából származik és legelőször 1878-ban lett a párisi világiállításon bemutatva s a jury által első díjjal kitüntetve, feltalálója egy Alden nevű mérnök, kinek rendszere azóta rohamosan terjedt és számos módosításon és javításon ment át: lényege abban áll, hogy az aszalás gözzel történik folytonos légsere mellett és a gyümölcs vagy más termék sem meg nem pörkölődik, sem természetes üde ízét el nem veszti. Az országos magyar gazdasági egylet, felismerve az ügynek roppant horderejét, gondoskodott arról, hogy hazai közönségünk is arról tüzetes tájékozást nyerjen, a meny nyiben könyvkiadó vállalatába felvette Semler Henriknek „A gyümölcsstermelés és gyümölcs értékesítéséről” szóló műve,

melynek egyik fűszakasza az Alden-féle eljárás leírásának van szentelve; e munkát az erdélyi gazdasági egyesület titkára Gamauf Vilmos fordította és mint halljuk, már sajtó alatt van. Gróf Attems Henrik a fentemlített intézetet 1883. augusztusban alapította, feladata a gyümölcs és fűszerek aszalás útján leendő, lehetőleg előnyös értékesítésének meghonosítása Ausztriában.

Az intézet feladatát nemcsak a termelés képezi, hanem mint eddigelé egyedül létező hason intézménynek főtörekvése mindazon kísérleteket is megtenni, melyek ezen iparágat a honi földmivelés javára gyorsan és ésszerűen fejleszteni hivatva vannak.

Gróf Attems a legjobbnak elismert amerikai rendszereket európai viszonyainkhoz alkalmazni igyekezett — sőt maga is új rendszert talált fel, melylyel az aszalt készületeket a tökély azon fokára emelte, hogy velök oly terményeket képes előállítani, melyeknél szebbeket és kiválóbbakat a leghiresebb amerikai aszalók sem bírnak felmutatni és áruha bocsájtani.

A budapesti országos általános kiállításon bemutatott gyümölcs aszalványok a múlt évben megkezdett nagyobb kiterjedésű gyári termelésnek eredményét tüntetik fel, mely aszalványok ugyanily minőségben és aránylag nagyon olcsó árban a legközelebbi jövőben forgalomba fognak hozatni.

Az aszalt zöldség egyelőre csak mint kísérlet mutatattatik be; az intézet ezekből nagyobb készlettel még nem rendelkezik; jövő ősszel azonban ezen áruk is nagyobb mennyiségben kerülnek piacra, minthogy az aszalásra alkalmas zöldségnek termelése ezen évadon kiterjedt módon kezdetett meg.

A gyümölcs aszalás útján leendő értékesítésének jelentősége már általánosan el van ismerve; és az intézetre, mint uttörőre ezen iparágban, nagy feladat vár. Az intézet ezen feladat nagy fontosságának tudatával bírván, iparkodni fog, hogy annak kellőleg megfeleljen.

A zöldség aszalásnak jelentősége csak akkor fog teljes mértékben felismertetni, ha majd az ily módon conservált zöldségnek oly sok irányban lehető felhasználása köztudomásra jutand. A gazdasszony, kinek a piaci és évi viszonyokhoz ma még alkalmaznia kell magát, a szálloda tulajdonosok, fürdő vendégek és nyáron falun tartózkodó városi lakosok, kik nagyrészt a zöldséget nélkülözték, a zöldség aszalás teljes horderejét bizonyynyal méltányolni fogják.

Ésszerűen kezelt aszalt gyümölcs és fűszerek, nemcsak hogy épp oly jó, mint az üde állapotban lévő, hanem annál még hasosultanul jobb, minthogy ezen termékek az aszalás folytán, egy minőségüket fejlesztő kémiai processuson mennek keresztül; a mennyiben keményítő tartalmuk 5—8 százaléka cukorrá változik át.

Az intézet vezetője meg lehet győződve, hogy oly iparágat kezdeményezett, melynek nagy közgazdasági jelentősége már a legközelebbi időben általánosan el lesz ismerve. Az aszalási rendszernek nagy jövője van és fejlődési képessége előre nem látható mérvvel bír.

Az intézet értelmes és szakképzett egyéneket alkalmazott az aszalt készületek előállításához, kik az intézetben nyert ta-

paszlatatok nyomán ezen készületek fokenkénti javításán működnek.

Maga a kiállítás mindenekelőtt a Reynold aszalt rajzait mutatja, mely készületeket gróf Attems sikerrel módosított; a faj melletti felső polczon közel 30-féle szárított (aszalt) fűszerek foglal helyet; legérdekesebb a kel, répa, murek, petrezselyem, zöld paszuly és főleg a pityóka; az alak vagy hosszukás metélt, vagy gömbölyű szelet. Az aszalon két sorban a gyümölcs van elhelyezve, még pedig ugyanazon ládikókban, melyekben szétküldésre kerül: ezek fából készültek, széleiket pléhszin védi, belső fedelük üvegtáblából áll. Vagy 25 almaláda mellett néhány körtét és egy pár szilvát és őszi baraczkot találunk; az almafajok — a mennyire lejegyezhetjük — a következők: Píros stettini, Krajnai viaszalma, Steier masánczki, Damason renet, Brunner olasz almája, Orleansi renet, Karmelita renet, Téli fehér tafota, Lunvillei renet, Passamaui renet, (egy névtelen magyar pomologus azt írta e név mellé „Pázmán“, de a fajt ily állapotban természetesen alig lehet constatalni), Csucsos alma, Téli angol arany parmán, Gulderling, Danczigi szeges, Szürke francia renet, Téli tafota, Sárga Richard és Champagnei renet.

Az aszalvány alakját gép szabja meg, részint hosszukás, részint gömbölyű szeleteket látunk; de kedvelt a csöszzerű átluggatott alak is; továbbá különbség a hámozás vagy nem hámozásban áll, a körte és szilva egészben is szerepel.

Megjegyezzük még, hogy az Aldenterméket főzés előtt mosni nem szabad, mert azon semmiféle tisztátalanság nincs, a mosás pedig csak az aromát és cukortartalmat csorbítaná. Legelőnyösebb agyagedénybe helyezni s annyi vízzel leönteni, hogy éppen jól borítva legyen, ezen áztatás almánál csak rövid ideig, más gyümölcsnél hosszabban tart. Ezután a nélkül, hogy a vizet változtatnók, a gyümölcsöt gyenge tűzön lassan megfőzzük, az alma egy óra alatt elkészül, más gyümölcsnek valamivel több idő kell, a cukrozás azután egyéni izlés szerint történik.

A gróf Attems-féle kiállítástól távozva, az irigység egy neme fog el, mely azon kérdésre indít, mikor lesz már nálunk is ily okszerű magtermelő intézet? mikor ily gyümölcsaszalt vállalat?

## A fekete mályva.

A fekete mályva évelő növény, mely a második évtől kezdve 4—6 szarat is hajt, melyek néha 2 meter hosszúságot is elérnek s rajtok 50 s több virágot is találhatunk. Virágzás ideje júniusra esik s virágjai 6—8—10 cm. nagyok. Virágzatának szaporaságára nagy befolyása van a mivélsmódnak s a talajnak.

A mályva inkább szereti a homokos (porhanyó, lazább) talajt, de az legyen mély réteggel s kitűnő termőerőben. Nedveségben szenvedő altalaj nem neki való, éppen úgy, mint a napnak, szelek járásának nagyon kitett terület sem.

A talajt jól meg kell alá mivelni, hogy az tiszta s porhanyó legyen. A mély mivélés, illetve az altalajnak felturása itt helyén lesz.

Második követelménye a sok trágya. A mályva erős trágyázást kíván, mert sok tápanyagot vesz ki a földből. Rendszeren érettebb istállótrágyát használnak alá, felültrágyázásképp pedig a következő években: trágyalét is lehet használni.

Legcélszerűbb magról tenyészteni, lehet átplántálni is, de az előbbi eljárás egyszerűbb s kevesebb költséggel jár.

Mivel a magja rosszul szokott csirázni (csirképességét 17—16% -ra leszik); ez okból bőven kell belőle vetni. Legjobb négyzetben mivelni 80 cm-re egymástól. Legkisebb sortávolság 65 cm., de mivel csak úgy fejlődhetik jól s viráznak bőven, sőt a virágjában is annál több lesz a festő anyag, minél jobban éri a nap fénye — tehát nem kell összeszorítani szűk sorokba.

Egy hektár földre 1—2 kgr. magot számítanak s így egy kat. holdra 0.6—1.2 kgr. a vetőmag szükséglet.

A mályva nevedése alatt olyan kulturában részesítendő, mint pl. a tengeri vagy pityóka. Többszöri kapálást s töltegetést kíván. Virágját a második évben hozza s virágzás szaka tart három hónapig — juniustól—septemberig.

Kétségkívül a virágok leszedése s szárítása a dj a a legtöbb munkát s kíván legtöbb figyelmet — a mályva természetese körül.

A mint az egyes virágok teljesen kinyilni kezdenek beáll a festő mályva aratási (szedési) ideje. Csak száraz, napos időben szabad a virágokat szedni, gyűjteni; a nedves időben szedett virágok könnyen megpenészednének s elrontanak a többi is.

A virágokat sértetlenül vegyük le.

A leszedés kétféleképpen történhet: vagy a zöld kehelylevélkörrel (csészével) együtt vagy a nélkül. Az előbbi eljárás természetesen egyelőre gyorsabb s kevesebb viráglevél megy veszendőbe; de hátránya az, hogy a szárítását a virágleveleknek késlelteti s később azért csak hozzá kell fognunk a csészéleveleknek elkülönítéséhez, ha jó piaci árut akarunk előállítani.

A virágok szárítását legcélszerűbb szellős, árnyékos helyen eszközölni, pl. — a hol van komlószárító helyiségekben — a hol por s piszok nem fér hozzájuk.

Mivel a virágok egymásutáni fejlődése s érése három hónapot vesz igénybe, természetesen mire az utolsók a szárítóba kerülnek, akkorára már az első szedés meg is száradt s így helyet ad a többinek.

Ha a virág tisztított állapotban van, már ekkor zsákolható.

Ősszel a száraz — mint a török buzánál szokás — a föld felett elmetesznek, a sorok kultivatorttal megjártnak s télen át a tövek felültrágyáztatnak.

A termés pro hektár szárított virágban 140—800 kg. az az kat. holdanként 100—470 kgr. A minék ára pl. 100 kg. 25—50—90 ft.

Magayerés céljából meghagyjuk néhány tön a virágokat. A magérés augusztus—september hónapokra esik.

A mályvának egyik legveszedelmesebb ellensége: a rozsda, mely a növény minden zöld részét ellepi; de mégis a levelein legsűrűbben található. A rozsda keletkezését a levél alsó lapján képződött repceszem nagyságu kelésekről lehet

felismerni, melyek mielőbb elszaporodnak s hova-tovább ellepik az egész növényt. Legjobb orvosság ellene: ha a mint észrevesszük, a megtámadt leveleket leszedjük vagy gyökerestől a növényt kitépjük s elégetjük.

A nedves időjárás vagy fekvés különösen kedvez a rozsdagombák elszaporodásának.

Egy kiló mag ára Maulner Ödönnél (Budapest) 4 ft. van jegyezve.

R. J.

## Az erdő fontosságáról és a községi erdőpusztításról.

Még néhány évtized előtt is úgy tekintették az erdőket, mint a műfa és tűzifának tárházát, honnan épp a mikor eszükbe jutott szedtek ki faanyagot maguknak tetszés szerinti mennyiségben. Majd a természet alkot helyette mást! Csak legalább ezt várták volna be! De az őseréjű talajon — megszabadulván az a napvilágot elzáró takarótól — buján sarjadzott a fű és gyom.

Százával hajtották oda barmaikat, melyek azonban nem csak a fűvet, de a fiatal csemetéket vagy a tuskók hajtásait is leharapdálták. Így ment az évről-évre.

A netalán magról kelt csemeték már az első években kivesztek. Később a tuskók a nélkül, hogy csak valamire való hajtás is képződhetett volna rajtuk tönkre mentek. A fűnövény is mind gyarlóbb lett. A talaj laza s porhanyóvá vált és elkezdtek záporpatakok egyre-másra, melyeknek rohanó habjai akadályra nem találván, magukkal hordták az erdők behatása folytán évszázadokon át létesült talajt.

Először mély bevágások képeződtek a hegyoldalban, mintha valami óriási ekével a hegyről lefelé szántottak volna. A bevágás aztán mind szélesbedett, az alapkőzet mind jobban elő tünt. Végül az egész hegy, mely előbb viruló erdőknek volt szülőanyja, kopár kőszirtté változott, melyen még a kecske is alig talál egy megenni való fűszálat.

Azt hiszem, hogy a községi erdőknek kevés kivétellel, mind ez a történetük.

Hanem annak a községnek, mely ily módon elpusztította erdeit, bizonyára fogalma sem volt az erdők fontosságáról!

A természetben mindennek meg van a maga jelentősége.

A mi az állatnak a szőre, az a hegynek az erdő! Ugy az egyik, mint a másik megsínyli, ha hosszabb ideig meg van fosztva takarójától.

Az előbbinek a hideg az ellensége, az utóbbinak a víz.

A víz folyton dolgozik a hegynek bontásán, azért adta a természet védelmül neki a növénytakarót.

E védelem már a legcsekélyebb növénykénél is nyilatkozik.

A moha szivacsként szívja magába a vizet.

A fűvek míg egyrészt akadályokat gördítenek szálaikkal a víz folyása elé, másrészt gyökereikkel a földet tartják össze s legalább annyira a mennyire óvják a lemosástól.

Ha az eső le is gyűri a fűvet, úgy, hogy mint valami ru-

László ur azon értesítvényét, miszerint neki az elnöksége alatt álló nagyküllömegei tanító testület kebelében Gábos Dénes derék ügytárs tanító lelkes indítványára sikerült a méhészet ügyét annyira fejleszteni, hogy ott is egy méhészeti kör megalakulhat s ebből folyólag kéri az erdélyrészi anyaméhészegylet igazgató választmányát, hogy e célból alkalmi időt tűzön ki s egyleti főtitkárját a megalakítás végett Segesvárra kiküldeni sziveskedjék; — igazg. választmány mindenekelőtt tisztelettel adózván kir. tanfelügyelő urnak ez eléggé nem méltányolható buzgalmaért, e „II-dik méhészegyleti kör“ szervezése napjául május 26-át, pünköst 3-ad napját tüzi ki s szervező képviselőjéül Szentgyörgyi Lajos egyl. főtitkárt kéri föl, megbizván egyszersmint avval, hogy e kört is mindazon kedvezményekben részesíteni igérje, mikben az udvarhelymegeit részesíté.

44. Tárgyaltatik az erdélyi gazd. egylet 655 számú titkári átirata, mely szerint az egyleti méh. kiállítókra esedékes 71 frt 40 kr. befizetésére szólittatunk föl; — tudomásul vétetvén, megbizatik az egyl. elnökség, hogy a tagoktól a reájok eső mennyiséget incassálja s rendeltetése helyére befizetni sziveskedjék.

45. Titkár betérjesztvén az I-ső évnegyedről szóló irodai és postai számláját 6 frt 67 krban, — utalványoztatik.

46. Egyl. pénztárnok tesz jelentést a pénztár állásáról, — tudomásul szolgál.

Hitelesítik :

Konrád Lajos,  
Hatházi Ferencz,  
Id. Hutter Sámuel.

Roediger Rezső,  
egyleti I-ső alelnök.  
Szentgyörgyi Lajos,  
egyleti titkár.

## EGYVELEG.

— Értesítés. A budapesti országos kiállítás központi bizottsága az őszi virágkiállítást, mely október 1—15. napjaira volt kitűzve, szeptember 15—20. napjaira tette át, mire az érdeklődők figyelmét föl hívjuk.

\* \* \*

— A kolozsmonostori m. kir. gazdasági tanintézet vizsgái folyó hó 9-én kezdődnek és a következő sorrendben folynak le: III-ad éven július 9-én Gazdasági becsléstan és számvitel. Július 11-én Kertészet és szőlőmivelés. Július 13-án Szarvasmarha és lótenyésztés. Július 15-én Erdőszettan. Július 17-én Technologia és borászat. Július 20-án Állatgyógytan. — A II-od éven: Július 9-én Általános állattenyésztés. Július 11-én Növénytan és növénykörtan. Július 13-án Gazdasági vegytan. Július 15-én Különleges növénytermelés és rétmivelés. Július 17-én Földmér-tan. Július 20-án Gazdasági gépisme. Július 21. és 22-én d. u. Méhészet; Július 25-én a tanévbezárása, jutalomdíjak és bizonyítványok kiosztása. A vizsgák kezdődnek délelőtt 9 órakor, délután 3 órakor.

\* \* \*

— A gazdasági szakok kinevezett juryje a következőleg alakult:

I. Csoport. Mezőgazdaság és mezőgazdasági szakoktatás. Rendes tagok: 1. Balás Árpád gazd. tanint. igazgató M.-Óvár. 2. Berzeviczy Egyed földbirtokos, Kupa. 3. Gr. Chorinszky Egó földbirtokos, Ipolyság. 4. Dáni József jószágigazgató, Kompolt. 5. Ferics Ferencz, Obed, Horvátország. 6. Frommer Albert magkereskedő, Budapest. 7. Herczog Péter nagykereskedő, Budapest. 8. Király Ferencz ker. és iparkamara titkára, Debreczen. 9. Kvassay Jenő oszt. tanácsos, Budapest. 10. Máday Izidor oszt. tanácsos, Budapest. 11. Mitchels Károly kenderkikészítő-gyártulajdonos, M.-Palánka. 12. Neumann Frigyes nagykereskedő, Budapest. 13. Renner Gusztáv állami ménésbirtok igazgatója, Kisbér. 14. Róhrer Ferencz jószágigazgató, M.-Óvár. 15. Rottler József ménésbirtok igazgató, Fogaras. 16. Vörös Sándor gazd. tanintézeti igazgató, Kolozsmonostor. 17. Wekerle Sándor min. tanácsos, Budapest. Póttagok: 1. Dessewffy Béla földbirtokos, N.-Káta. 2. Domahidy István orsz. képviselő, Budapest. 3. Göndöcs Benedek apát, orsz. képviselő, Budapest. 4. Lázár István, H.-M.-Vásárhely. 5. Muacsanics Vaso, Eszék. 6. B. Nyáry Jenő oszt. tan. Budapest. 7. Báró Révay Gyula, Turóc-Szt.-Márton. 8. Stein Lajos, Pakrácz. 9. Vukotinovic Lajos, Zágráb.

II. Csoport. Kertészet és szőlőszet. B. osztály. Szőlőszet és gyümölcsészet. Rendes tagok: 1. Bereczky Máté, gyüm. vándortanár, M.-Kovácsháza. 2. Gr. Keglevich István orsz. képviselő, Budapest. 3. Pethő Miklós istvántelki földmives iskola igazgatója, Budapest. Póttag: 1. Villásy Pál gazd. tanár Keszthely.

IV. Csoport. Állati termények. Rendes tagok: 1. Egán Ede orsz. tejgazdasági felügyelő, Budapest. 2. Visontai Kovács László orsz. képviselő, Budapest. 3. Wolfner Gyula gyapjmosóda, Budapest. Póttag: 1. Kuh Károly, a gyapjmosó és bizományi részvénytársulat igazgatója, Budapest.

IX. Csoport. Bor és egyéb szesz italok. A. osztály. Bor, pezsgő, törkölypálinka. Rendes tagok: 1. Br. Apor Károly, M.-Vásárhely. 2. Gr. Andrassy Aladár, Budapest. 3. Dományi József bor-nagykereskedő, Arad. 4. Lovag Haudorfer Pál, bor-nagykereskedő, Sopron. 5. Hammersberg Jenő törv. elnök S. A.-Ujhely. 6. Jalic Kálmán bor-nagykereskedő, Budapest. 7. Krémer Fülöp, Budapest. 8. Miklós Gyula orsz. borászati kormánybiztos, Budapest. 9. Wirt Ferencz vendöglős, Budapest. 10. Zalay István orsz. képviselő, Budapest. Póttagok: 1. Eberling József borkereskedő, Budapest. 2. Saxlehner Árpád bortermelő, Budapest. 3. Tallián Ede kanonok, Zágráb. 4. Vásárhelyi Béla, Aradhegyalja. B. osztály. Szesz és sörgyártás. Rendes tagok: 1. Leipziger Vilmos, a Grunvald és Tsa-féle szeszgyár igazgatója, Budapest. 2. Natter Antal első magyar sörfőződe igazgatója, Budapest. 3. Zwack Miksa likörgyáros, Budapest. Póttag: 1. Porkony Ferencz szeszgyáros, Zágráb.

\* \* \*

— A debreczeni m. kir. gazdasági tanintézet és a vele összekapcsolt földmives iskola 1884—85-ik tanévi értesítője Domokos Kálmán igazgató szerkesztésében megjelent. A lefolyt tanévben a gazdasági tanintézetnek 117 hallga-

tója volt. A tanfolyam három évre terjed. Rendes hallgatók felvételnek, kik hat gymnasium, reál, felsőbb polgári vagy kereskedelmi iskolát végeztek; bizonyítványaikban jó erkölcsi osztályzattal bírnak és a 16 éves kort betöltötték. A tandíj az első évben 20 frt, a másod- és harmad-évben 40 frt. Az első évesek bent laknak az intézetben és teljes ellátásukért a tizenegy óra terjedő egész időre 210 frtot fizetnek. A tanári testület az igazgatón kívül 9 tanárból áll. — A földmives iskolának a lefolyt tanévben 38 tanulója volt. A tanfolyam két év, a kik azonban nagyobb gyakorlatot óhajtanak szerezni, a harmadik évben a gazdasági üzletben mint gyakornokok használtatnak. Felvételnek, kik elemi oktatásban részesültek, 16-dik évüket betöltötték és egészséges, erős testalkatúak. Teljes ellátásukért a tandíjt is beleértve 11 óra 150 frtot fizetnek. A tanító személyzet 5 tanítóból áll. A tanév mindkettőnél október 1-én veszi kezdetét.

\* \* \*

— Nemzetközi törköly-lepárológép verseny Olaszországban. Az olasz kormány azon óhaj által indítva, hogy oly törköly-lepárló készülékek használata terjesztessék, melyek jutányos árúak és könnyű szállíthatóságuk által kitűnnek, valamint azon előnnyel is, hogy Olaszország oly gazdaságaiban is használhatók, melyek nagyobb szerű szesztermelési berendezésre különféle okoknál fogva nem alkalmasak, illetve nem képesek — törköly-lepárló készülékekkel. A Miniatóban (Flórenczi kerület) f. évi október 15-től november 1-ig nemzetközi verseny tartását rendelte el. A bejelentések f. évi szeptember 10-ig a rendező bizottságnál eszközöltnak. Díjul szolgálnak: Egy oklevél 500 lírával; két ezüst-érem 200—200 lírával. A részletes program az erdélyi gazd. egyesület titkári hivatalában megtekinthető.

\* \* \*

— Jó istállótételek készítése. A gazdaság észszerű üzhetésére kétségtelenül szükséges, hogy az állatok és termények elhelyezésére szánt épületek lehetőleg olcsón, de e mellett szolidul készüljenek. Az istállók a gazdára nézve igen fontos épületek, de mégis legtöbbnek igen sok a hibája. Az istállógözöknek a faanyagra való káros befolyása régen ismeretes. Ez könnyen érthetőleg először is a mennyezetet támadja meg, mely többnyire ledeszkázott gerendázatból áll, s a mely elrothadván, nem csupán veszélyessé teszi az istállóban való tartzkodást, de ezenfelül a gözök áthatván rajta, elrontják a padláson elhelyezett takarmányt is. Hogy ezen a bajon segítsenek, tömör mennyezeteket készítettek. Leginkább alkalmasak ezen célra az I alakú vasgerendák, lapos téglák vagy betonboltozattal; ezek sokkal olcsóbbak, mint a közönséges íves, vagy keresztboltozatok, mert könnyebb oldalfalakra is alkalmazhatók, továbbá a hely is jobban kihasználható, mert az ily mennyezet ugyszólván vízszintes és ha a munka pontos, légmentes elzárás létesül az istálló és a felette levő, takarmány eltartásra stb. szolgáló helyiség között, a hőmérsék egyenletesebb lesz, a takarmány helyiségnek szép padlója, a tűzveszély pedig a famennyezetekkel szemben a minimumra van redukálva. Az ily mennyezet ára a vasgerendákkal és vastartó oszlo-

pokkal négyszögmeterenkint 4—5 frtba kerül. Sok gazda azonban nem alkalmazhat ily mennyezetet, miután az istálló oldalfalai néha még jók ugyan, de gyengék e célra. Az ily és hasonló esetekben a famennyezet oltalmára ajánlható a nádcement burkolat, melyet a meglevő vagy új gerendázatra lehet erősíteni, s ha portlandcementből készítik igen tartós, nem repedezik, meleget tart, s a nedves istállógözöknek kitűnően ellenáll. Ára lécezéssel és náddal együtt négyszögmeterenkint körülbelül 1 frt. A cementburkolat és a takarmányhelyiség padlózata között a gerendák közeit szabadon lehet hagyni, vagy száraz homokkal, hamuval, salakkal, stb. kitölteni. (F. É.)

\* \* \*

— Junius havi meteorológiai észleletek. A kolozs-monostori állomás észleleteiből közöljük az junius havi összevont adatokat, u. m. légnyomás (tengerszinre redukálva) középtárga 759.5, legmagasabb junius hó 4-én 767.9, legkisebb junius hó 22-én 752.3 milliméter, középhőmérséklet C° 19.5, legmagasabb jun. hó 10-kén 30.6, legkisebb junius hó 4-én 10.2. A páranymás átlaga 10.6 millimeter, a légvedvesség százalékának átlaga 68. A napontai 3-szori észlelésnél előfordult: szélesend 14-szer, szél 76-szor, ugyanis északi szél 6-szor, északkeleti szél 7-szer, keleti szél 12-szer, délkeleti szél —szer, déli szél —szer, délnyugoti szél 5-ször, nyugoti szél 33-szor és északnyugoti szél 13-szor. A csapadékos napok száma tett 12-öt, hó volt —, jég 2, égháboru 2 napon, összesen 137.3 millimeter csapadék volt e hónapban, legtöbb 25-én, azaz 29.2 millimeter. —

## Üzleti szemle.

### Marha- és sertésvásárok jegyzései.

Budapesti marhavásár jul. 2-án. Összes felhajtás 2761 db. nagy és apró marha. — Ebből eladott 39 db. bika, 1189 db ökör, 503 db vágó tehén, 170 db. fejős tehén, 322 db. bival, 417 db. borju, — db. bárány, 121 db. juh. Árak: bika darabonként 90—240 frt, ökör páronként 180—400 frt, vágó tehén páronként 140—250 frt, fejős tehén darabonként 90—190 frt, bival páronként 120—240 frt, borju darabonként 8—25 frt, bárány páronként — — forint, juh páronként 10—19 frt. Húsarak 100 kilonként: ökörhús 51—54 frt, tehénhús 48—51 frt, borjuhús 60—65 frt, bivalhús 44—49 frt.

Pozsonyi marhavásár július 6-án. Összes felhajtás 1507 darab, és pedig 1099 darab magyar, 209 darab lengyel és 19 darab német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó 55—61½ frt, lengyel 56—60 frt, német 58—64 frt, tehén 50—57 frt, bika 50—57 frt, bival — — frt. Lában darabonként — — frtot fizettek.

Bécsi marhavásár június —-én. Összes felhajtás — drb és pedig — drb. magyar, — drb. lengyel és — drb. német fajta. Árak 100 kilonként: magyar hizó — — frt, lengyel — — frt, német — — frt, tehén — — frt, bika — — frt, bival — — frt. Lában darabonként — — frtot fizettek.

Köbányai sertésvásár július 3-án. (Az első magyar sertéshizáló és kölcsönelőgező részvénytársaság jelentése.) Az e heti üzlet csekély forgalom és csökkenő árak mellett folyt le.

Heti átlagárak: magyar vál. áru 260—320 klg. nehéz 37—38 krral, 180—240 klg. nehezek 38—39 kr. Öreg 300 klg. túli nehéz 35— kr, vidéki sertés 37—40 kr, könnyű — kr. Transitóban: szerbiai 37 1/2—38 1/2 kr., románia 37—39 kr, tüskés — krral tiszta kilogrammonkint. Összes felhajtás: 5954 darab, összes elhajtás 5672 drb.

Bécsi sertésvásár jun. 30-án. Összes felhajtás 6685 drb. és pedig 1510 drb. nehéz, 2130 drb. középnehéz és 3045 drb. süldő. Árak 100 kilónként: nehéz 33—34 frt, középnehéz 30—32 frt, süldő 32—40 frt; szalonna és zsír 41—45 frt.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

## Hirdetések.

A

### magyar gazdatisztek és erdészek segélyegyesülete

ajánlja a t. cz. földbirtokos és bérlő uraknak állás-közvetítő-osztályánál bejelentett tagjait elhelyezésre. Az ez ügyben való felvilágosítások díjmentesek. Ügyvezetői iroda: Budapest, papnövelde-utca 6. szám alatt.

Krocsák G. Emil,

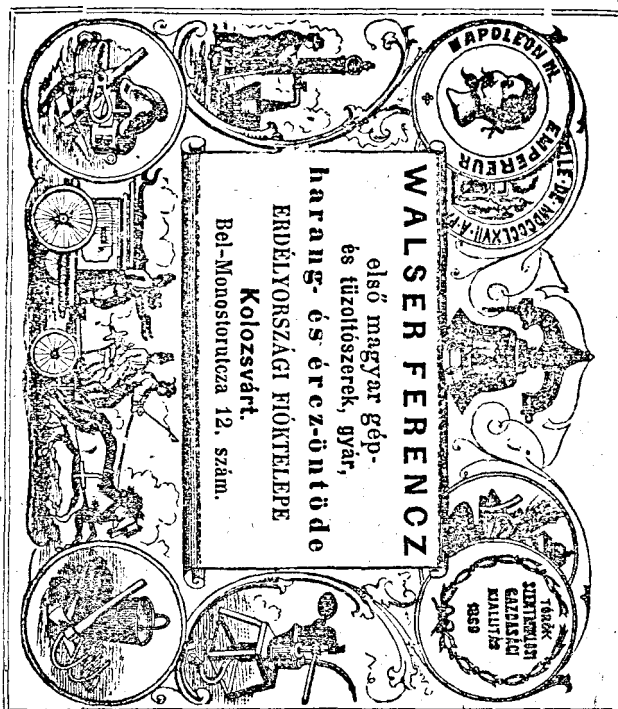
(27—52.)

(3.)

e. ügyvezető.

(1.) Tetemesen, leszállított gyári árak mellett. (27—52.)

Szerelő-műhely vízvezetékek kútak s berendezésére.



Üzlet nagyboltos és vízművezetési kellékek tárlata.

Kívánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.

## PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török-buza	100 kilo		1 köb-meter tűzifa	1 kilo marhahús
helye	napja								széna	szalma		
k r a j e z á r o k b a n												
Bécs	julius	4 metermázsza	960	—	785	830	710	705	—	—	—	—
Budapest	julius	4 "	840	—	—	—	645	620	—	—	—	—
Balázsfalva	junius	11 hektoliter	600	425	—	—	275	450	—	—	180	40
Brassó	julius	3 "	700	400	360	360	250	400	450	230	240	44
Deés	junius	30 "	720	620	580	540	360	680	590	280	320	28
Gyula-Fehérvár	julius	5 "	660	550	475	—	300	475	420	180	260	46
Kézdi-Vásárhely	junius	11 "	680	535	540	420	250	440	400	100	300	40
Kolozsvár	julius	2 metermázsza	825	—	650	—	600	625	400	150	300	46
Maros-Vásárhely	április	2 metermázsza	700	560	600	—	480	530	350	150	300	46
Nagy-Szeben	julius	3 hektoliter	640	520	400	—	270	450	230	150	300	44—46
Nagy-Várad	junius	30 "	570	494	468	360	256	445	420	180	350	48
Sepsi-Szent-György	julius	6 "	680	600	440	330	220	440	300	120	320	40
Szász-Régen	julius	3 "	520	400	500	—	300	550	600	400	240	36
Torda	junius	27 "	650	450	450	500	250	500	300	20	250	44