

# ERDÉLYI GAZDA

## AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

Megjelenik minden hó 1-én és 15-én másfél iveri és az egyleti tagoknak ingyen küldetik meg.

Ném tagok egész évre 2 irttal fizethetnek elő, félévés előfizetés el nem fogadtaték.

HIVATALOS

### KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az Erdélyi Gazda

kiadó-hivatalához czimzendők.

A hirdetési díjszabályzatról a kiadó hivatal ad felvilágosítást.

Szerkesztő bizottság: elnök Szabó József; Dr. Berde Aron, Báró Jósika Sámuel, Szabó Sámuel, Vörös Sándor felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

**Tartalom:** Havi emlékeztető: Augusztus. — Az erdélyi gazdasági egylet irodalmi szakosztályának tervezete. Dr. Szentkirályi Ákos. — Kolozsmonostori zárünnepély. — A befittek készítése. — Boros palaczkok. — Termékeny és terméketlen tojásokról. — Őszi szántás, tél trágyázás. — Borbevitelünk Franciaországba. — Egyleti működések. — Egyleti mozgalmak. Vél. ül. 1887. július 23-án. — Mérleg súlyok nélkül. — Piaczi árak. — Hirdetések. —

## Havi emlékeztető.

### Augusztus.

**Ház és udvar.** A közeledő cséplés idejére minden gabonás zsákot és ponyvát megfoltoztatunk.

Hordás alkalmával származott csurgás meggyújtendő. Hordás ideje alatt az eke-szerszámok kijavíttatnak.

Magtárt, pinczet szellőztetünk.

Cséplés megkezdetik.

**Szántóföld.** Kévésgabona-hordás bevégezendő. Kellően elkészített talajba vethetünk repcét, takarmányrozsot, festő csüllenget és festő rezedát, e hó végén vethetünk védnövény nélküli luczernát, mely még ősszel kellően megerősödvé jövő tavaszkor kaszálható.

Borsó, lencse, paszuly begyűjtetik és elcsépelletik, szalmája pedig összerakva juh-takarmánynak elteendő.

Megéredt kendert, lent kinyöjjük.

Tarló-répa megritkulván, kapálást igényel, nemkülönben az elgyomosodott burgundi répa is megkapáltatik.

Törökbuzánknak fattyu hajtásait letördeltetjük.

Takarmányrozsot e hónap végén vethetünk, nemkülönben báltaczimet is, őszi legelőnek pedig mustárt és csibehurt.

**Rét és kaszáló.** Ha sarjutermost reménylünk, akkor szigoruan ellenőrizzük, nehogy az éj homályában letelegessék.

Lapályos réteken a sarjukaszálás megkezdhető.

Réten, legelőn a szerbtövis felmagzása előtt kivágva, megégettetik.

**Állattenyésztés.** Tiszta vályu, gyakori itatás: az állati egészség mulhatalan követelményei. Ezen időben minden állat legtöbbet iszik, a pásztorok tehát a kútostor körül forgolódjanak.

Jármos ökor szabad ég alatt nyári jászlon vagy járom mellett kapja zöld takarmányát.

Gulyabeli és legelőn hizó marha csak estéli és halmali legeltetés mellett lakhatik jól, nappal a legyek milliói kinozzák.

Szopos csikók anyjuktól néhány órára elválasztva zabot kapnak; a déli órákban a szoptatós kanczák kevés zöld luczernát ehetnek.

A bányákat megnyirjuk.

Sertések hizóra állíttatnak, eleinte gyenge tők- és árpadaras moslékkal tartatnak.

A süldő nyáj tarlón jár. Intézkedjünk, hogy fürdőhely ne hiányozzék.

Libát és ruczát eladásra sikeresen hizlalhatunk.

A libák kopasztása után származott toll a gazdasszonyoknak meglehetősen jövedelmet hoz a házi kiadások fedezésére.

**Szőlő.** A hónap második felében a tulságos hosszú hajtások megcsontatva és a hol szükséges, kötözgetünk.

**Pincze.** A gyenge és rosszul kezelt boroknak ez legveszélyesebb időszaka, azért mindig és mindenütt a tisztaság és feltöltötgetés szem előtt tartassék, hogy ne váljék pinczénk híressé ecetes és egérszagu borairól.

**Gyümölcsös.** A fiatal gyümölcsösben a fák körül a föld újlag felkapáltatik, száraz időjárás alkalmával erősen meg kell azokat öntöztetni; ha a fák töve körül a föld, moha vagy szalmával nem volt befedve, azt megtenni elmulaszthatlan szükség. A fa korona idomítására különös gondot kell fordítani, a fa erősebb hajtásait vissza kell csipkedni, hogy a gyengébb hajtásokat növéskben el ne nyomják. A tulterbelt fákat fel kell támasztani és hol sürün van rajta a gyümölcs, meg kell ritkítani, hogy könnyebben érjék. Olyan vén gyümölcsfáknál, a melyek termést nem hoztak, most kell eltávolítani vagy visszavágni a száraz és beteg ágakat, mivel most azok könnyebben felismerhetők. A gyümölcsfák trágyázása kezdetét veszi. A gyümölcsfák az értalmas hernyök — nevezetesen a Liparis chrysothoea — ellen óvandók és azok gondosan eltávolítandók.

**Faiskola.** Az alvó szemre való szemzést kezdhetjük és e hónapban be is végezzük; a szemzést előbb a szárazabb fekvésű helyeken kell megkezdni és csak azután a nedvesebb fekvésű helyeken. Azon fákról, melyek a jövő évben jönnek eladás vagy átültetés alá, a megerősítő ágakat le kell vágni és a vágáshelyet viaszszal bekenni. Minden, a fáknál előforduló csapot gondosan e

kell távolítani és az eltávolítás után azok helyét viasszal bekenni. Mindezen fennemlített munkák után, a faiskola földje nem nagyon mélyen felkapáltatik.

**Konyhakert.** A különböző érett konyhakerti vetemény-magvakat, melyenek a paszuly, borsó, murok, petrezselyem, zeller, retek, ugorka, hagyma, stb. össze kell gyűjteni és a további szükségletig, száraz, árnyékos és szellős helyen, czimmel ellátott zacskókban el kell tenni. A magnak való burgundi répát vissza kell csiphednünk. A kiürült ágyásokat fel kell ásatni és spennóttal, tartórepával bevetni, vagy pedig téli saláta ültetésére lenntartani. A szamócza ágyások ujtását borult időben megkezdhetjük, a régi ágyások pedig felkapáltatnak és trágyáztatnak. A vörös hagyma szárait le kell tiporni, hogy a további növést megakadályozzuk és hogy a hagyma annál hamarabb fejlődjek és megerjék. A téli káposzta utolsó kapálását és töltögetését most kell megtenni. A gyomok irtására kiváló gondot kell fordítani.

**Diszkerf.** A virágmagvak gyűjtése folytattatik. Az elszáradt virágok az ágyásokból eltávolítandók. Hagymás növényeket, mint pl. Császár korona, Liliom, Tulipán és Narciss, ha 2-3 éven át egy helyen voltak, újonnan elkészített helyekre kell átültetni, a gyengébb hagymákat pedig, megerősödé végett külön ágyásokban elhelyezni. Meggyökeresedett szegfűk, ágyások vagy cserepekbe elültetendők. Primula auricola, Ibolya, Paeonia stb. elosztását és ültetését folytatjuk. A virágágyások tisztán és puhan tartására nagy gondot kell fordítani. Az utak tisztán és jó állapotban tartandók. A gyepek szélei élesen levágandók és ha a fű annyira megnőtt, hogy azt kaszálni lehet, végeztessük. A rózsák és diszcserejk szemzése alvó szemre végeztetik.

**Méhészet.** Ezen hóban a mézhordás vége felé közeledik és így már — úgy szólván — tisztába lehetünk, hogy körül-belül mennyi az eladó készletünk és hogy állunk jövőre nézve méhészetünkkel.

E hó közepe táján vizsgáljuk meg méhcsaládainkat, hogy nem anyátlanok-e? Ezt pedig úgy tudhatjuk meg, ha szép napfényes időben a lép köze tekintünk és ott még nagyocská loltokban — és nem szetszórta — munkás méh-fiasítást találunk; továbbá ha a heréket a dolgozók kezdik leszoritani a potczra és elég szorgalmasan jönnek-mennek: akkor nincs baj. Ellenkező esetben segítenünk kell, még pedig úgy, hogy a meganyáttanodottakat méz családroz adjuk; vagy ha ez még elég fiatal és gazdag: egy másik gyengébb, de élénk anyás családot adunk hozzá. Ez az egyszerű vesszőkaptároknál átdobolás által — e hó végén — történik, úgy például, hogy az átdobolandó kast szarvára állítjuk és a másikat szájjal reáborítjuk, egy hosszú tányértörőféllével jól bekötjük és így az alsót óvatos kopácsolással feldoboljuk. Előlegesen pedig a felső kas népét friss édes tejjel befecskenedezük, melyet közösen felnyalván, meg csak észre sem veszik egyesítésöket. (Utórajaink egyesítését is nagyon czélszerűen lehet tejjel megpreczelés által eszközölnünk; soha egy ilyen eset sem maradt siker nélkül, pedig nem fogatott ki egyik vagy másik a királynék közül).

A rabló méhek jelentkezni kezdvén, gondunk legyen, hogy azok ne károsíthassanak; tapasszuk be tehát jól kereken a kast és a röplyukat vegyük lehetőleg kicsire.

**Erdészef.** A főhasználat körül csekély a teendő; a mellékhasználat a legeltetésre és fűszedésre szorítkozik, egyáltalában a többi teendő is majdnem ugyanaz, mint a juliushavi. Vadaszat. E hó második felében veszi kezdetét az általános vadászati engedély.

## Az erdélyi gazdasági egylet irodalmi szakosztályának tervezete.

Az erdélyi gazdasági egylet ez évi rendes közgyűlése indítványunkra hozott egyhangu határozatával megbizta az igazgató választmányt, hogy „kebelében a gazdasági szakismeretek terjesztésére irodalmi szakosztályt alakítson s utasítsa ezt, hogy lehetőleg mielőbb könyvkiadó vállalatot létesítsen oly olvasmányok kiadására, melyek a kisgazdák, a szakiskolát nem végzett kisbirtokosok és gazdasági tisztetek, a néptanítók stb. igényeinek megfelelnek.“

Szakosztályunk kerete már megalakult és legelső dolgunk ime az, hogy a munkatervbe felvett könyvkiadó-vállalatra hívjuk fel mindazoknak figyelmét, kik gazdatársainknak, hazánk drága földjét verejtekkel öntöző földmívelő gazdáinknak sorsát szívükön viselik.

A közgyűlésnek a könyvkiadó vállalatra vonatkozó határozatát az országban nagyon sokan őszinte örömmel fogadták. Ez a körülmény gyors munkára ösztönöz, a meglévő akadályok megvívására bátorít, biztat, hogy jó sikert reméljünk és meggyőzőtt, hogy sokan vannak, kik mint mi, aggodva látják miként hanyatlak az ország legtöbb vidékén a kisbirtokosok, a földmívelő gazdák jóléte. Látják, hogy az az osztály, mely hazáját őseitől örökölt érzellemmel forrón szereti s érette mindent áldoz a helyett, hogy számban és erőben gyarapodnék, a megritkulás veszélyének van kitéve és a megélhetésért küzd.

A küzdelem erős s bizony-bizony nagy a száma azoknak, a kik elesnek. És az a legsomorítóbb, hogy az elesettek legkisebb része olyan, mely „maga volt sorsának kovása.“ A legtöbb azért bukik, mert elmaradt; nem kísérte figyelemmel a haladó kor gyorsan nagyra nőtt igényeit s most már nem tud azoknak embere lenni. A ki manap is csak úgy gondolkodik, mint a hogy „apáink gondolkodtak“, az előbb-utóbb, de okvetlenül tönkre megy. Hiába a gőzerővel dolgozók kirántják az alul a gyékényt, a ki csendesesen szundikál akkor a mikor mindenki élénken sürgölődve igyekszik jó helyet kapni a piacon.

Ha valaki példát kíván, hát nézzen széjjel az iparvilág piaczaín. Mindenütt gyorsan lüktető életet fog találni; a nagy iparos a kicsinnyel és mind a kettő ismét egymás között versenyezve igyekszik a közönség igényeit, a gyorsan változó divat szeszélyeitől sem riadva vissza, kielégíteni; lázas hévvel igyekszik a tudomány vívmányait, a kutatások eredményét felhasználni, alkalmazni, hogy minél olcsóbban produkálhasson; új eszközöket és gépeket vásárol, hogy gyorsan dolgozhassék.

A hol az iparosok igen sokáig aludtak, sebesültek és halottak borítják a küzdőtér. A verseny halottai és sebesültejei. Nemde az iparosok oktatásának ügyét azért szervezik országszerte, hogy a haladó korrall együtt való haladásra képesítsék, a versenytéren győzelemre juttassák azokat, kik gyámo litás nélkül nem tudnák helyüket a megváltozott viszonyok között megtartani? Ha iparosaink élni akarnak haladniok — azaz tanulniok kell. A tudás, az adott körülmények követeléseivel számolni tudó szakismeret, a siker első és elmaradhatlan feltétele.

Napjainkban a meglevő versenynek megfelelő szakismeret nélkül a termelő semmiféle téren sem vergődhetik jólére.

Manap mindenkinek tanulni kell. A gazdának pedig különösen sokat kell tanulni, hogy földjéből és állataiból lehetőleg olcsón minél több és minél jobb terményeket állíthasson elő. Gazdáinknak pedig gyorsan is kell tanulniok, hogy a rohamosan változó viszonyok között hamar ismét feltalálják magukat.

Sokat és jól termelni minél olcsóbban — ez legyen jelszavunk és e jelszónak megfelelően minden talpalatnyi földet jól ki kell használni; ösmerni kell a természet erőit, hogy javunkra fordíthassuk; számolnunk kell a fogyasztók igényeivel és a piacot befolyásoló egyéb tényezőkkel s soha sem szabad elfelejteni, hogy „az idő pénz.”

És mit látunk a valóságban országszerte majdnem mindenütt! azt, hogy sok helyt még nagyon rosszul mivelik a szántóföldeket s a rétek és legelők semmi gondozásban sem részesülnek; azt, hogy számtalan udvarból az utca árkába folyik a termőföld éltető eleme — a trágyalé, jó trágya-gödrot pedig ritkaság látni; hogy rossz vetőmagot használnak; hogy nem természetnek elegendő takarmányt, nem ösmerik a különféle takarmányok értékét és a takarmánnyal nem tudnak gazdálkodni, a miért is a lábas jószág az év egyik felében igen löven él, a másikban pedig az éhséggel küzködik; hogy a tenyésztésre szánt állatokat rosszul választják meg, igen fiatalon pároztatnak és a növényeket rosszul takarmányozzák, helytelenül ápolják; hogy silány, mocskos vajat vagy keveset érő sajtot készítenek a jó tejből; hogy a szőlőket rosszul mivelik, a bort még rosszabbul kezelik és a kendert és lent is rosszul áztatják; hogy a ragályos betegségek gondatlanság s főleg tudatlanság miatt mindig igen nagy körre terjednek el és hogy a kuruzslással évenként igen sok állat elértéktelenítettik; hogy az év 365 napjából majdnem annyi esik a heverésre, a pipázásra, a politizálásra, mint a hány a munkára. Egy szóval, hogy majdnem mindenik gazdaságban, lépten nyomon mindenütt, az udvarban, a szántókon, a réten és legelőn számtalan féle érték pocsékoltatik el, sok kincs hever használatlanul a legtöbbször azért, mert a tulajdonos nem tudja megbecsülni és értékesíteni azt, a mivel bír és a mit a nagy természettől ingyen kap.

Nagy kérdés az, hogy mely eszközökkel, mely uton-modon lehetne gazdáink szakismeretét bővíteni, a megváltozott viszonyoknak megfelelő módon való gazdálkodásra tanítani.

A sok mód közül mi a szakismereteknek a nyomtatás segítségével való szétterjesztésével foglalkozunk és a célunk megfelelő jó könyvektől sok jót várunk. Széltiben mondják, hogy gazdáink szakkönyvekért pénzt kiadni nem igen szeretnek, „könyvből tanulni” pedig még kevésbé. Ez a körülmény minket nem aggaszt, mert tudjuk, hogy a magyar ember manap még sem idegenkedik egy nyomtatástól, mint azt régen tette. Másrésztől biztosra vesszük, hogy ha eddig minden téren és mindenütt a könyvek bizonyultak a tudás, a világosság legjobb szétterjesztőinek, a nyomtatott papíron a gazdasági szakismertek is megtalálандják az utat népünk szellem világába.

Létesítendő könyvkiadó vállalatunknak célja apró füzetekben népünk felfogásának, eszejárásának, szellemének megfelelő modorban tárgyalni a legsürgősebb és gazdáinkat legin-

kább érdekelő kérdéseket. Oda törekszünk, hogy a világgá bocsátandó füzeteket a kisbirtokosok, a tanítók, a papok is örömmel várják és a maguk okulására éppen úgy, mint a velök érintkező földmivelők felvilágosítására s a gyermekek tanítására használhassák.

Évenként négy 2—4—5 ivnyi terjedelmű füzetet szándékozunk kiadni. Egy füzet ára 25—30 kr. lesz.

25—30 kr. egy átlag 4 ivnyi füzetért bizonyára nem sok pénz és mégis félünk, hogy az első években nem adhatunk el majd annyi példányt, a hány vállalatunk életét biztosíthatná.

Azonban mi — legalább egyelőre — nem is azoknak a pénzére számítunk, kiknek a füzeteket szánjuk, a kiket a republika javáért tanítani akarunk.

Számítunk a gazdasági egyesületek, a gazdakörök, a községek, a hitközségek, a közművelődési egyesületek, a létező emberbaráti intézmények és egyes jó emberek áldozatkészségére. Számítunk arra, hogy a magyar társadalom azon közegei és elemei, kiknek a létező bajokon szóval és tettel segíteni kell, segíteni is fognak.

Az évenként kiadandó négy füzetre előfizetést fogunk hirdetni és teljesen nyugodtak vagyunk a felől, hogy fogunk legalább annyi példányra előfizetést kapni, a hány a vállalat kár nélkül való megindítását lehetővé teszi.

Az előfizető testületeknek lesz azután a feladatuk a füzeteket a leghelyesebb módon azoknak kezeibe juttatni, kiknek tulajdonképpen szánva vannak. — A gazdasági egyesületek tagsági illeték fejében adhatják az arra valóknak, vagy jutalmak, díjak gyanánt oszthatják ki kiállítások alkalmával. Mindenik községben fog majd akadni egy pár tanulni vágyó irástudó gazda, kik a gazdakörök által megrendelt példányokból a pap, a tanító stb. biztatására szívesen vásárolni fognak. A községek, a hitközségek által megrendelt füzetekből a szegény tanítók és papok kapnak saját könyvtárak gyarapítására és kapnak az iskolát elvégzett gyermekek jutalomkönyvek gyanánt.

Ilyen utakon fognak a füzetek azokhoz eljutni, kik szellemi fogyasztói lesznek.

A legelső füzetekben szólni akarunk a „jó szántásról” — a „trágyáról és a trágyagödorről” — a „szőlő megmiveléséről” és arról, hogy „mi az oka annak, hogy a járványos betegségek nálunk annyira elharapodznak”. Azután „a vetésről és vetőmagról” — „a legelők és rétek ápolásáról” — „az istállóról” — „a gyümölcsfa neveléséről és a gyümölcsértékesítésről” — „a fejős tehének gongozásáról és a tejről” — „a kosárfüztről” — „a beteg állatok ápolásáról” — és egyéb hasonló fontosságú témákról szóló füzetek fognak napvilágot látni.

Füzetekben sorban felölelni akarjuk a növénytermelés, rétmivelés, állattenyésztés, takarmányozás, gondozás, használás, a szőlőmivelés, borászat és a gazdasági üzletvitel nevezetesebb mozzanatait, hogy így egy olyan kis könyvtárral lássuk el földmivelő gazdatársainkat, melyhez bármely kérdésben tanácsért fordulhasson.

Ha ez sikerülni fog, isten áldása lesz munkánkon.

Kolozsvárt, 1887. július-hó 27-én.

Az erdélyi gazdasági egyesület irodalmi szakosztályának megbízásából:

Dr. Szentkirályi Ákos.

## Kolozsmonostori zárünnepély.

A kolozsmonostori gazdasági intézet a tanévet f. hó 24-én zárünnepélylyel fejezte be. Ezen nemes ünnepély felkarolása különösen jó hatással van a hallgatóság szellemére. Általában gazdasági mozgalmaink részeseülnek nállunk kevés figyelemben, — annyival örvedetesebb ránk nézve, hogy a zárünnepélyen nem ezt tapasztaltuk; jelen voltak itt az erdélyi gazd. egyesület képviselői, Kolozsmegye tisztikarából többen; a tanári kar és egy diszes vendégkoszoru. Az ünnepélyt az ifjusági dalárda a szózat éneklésével nyitotta meg. Ezután Vörös Sándor az intézet érdemduis igazgatója kimerítő alapossággal ismertette az intézet helyzetét. Buzdította a gazdasági intézet ifjuságát, hogy az ezen pályán haladók biztos existentiára számíthatnak, miután nem oly természetű a gazdasági üzlet, mint az ipar, melynek egyik-másik termelvénye iránt a kereslet teljesen megszűnhetik.

A tanügyet illetőleg felemlíti, hogy a miniszterium új tantervet bocsátván ki, erre még mult év novemberben az átmenet megtörtént. Beiratott a tanévre összesen 94 hallgató. A hallgatók közül állami ösztöndíjat élvezett 26, rendkívüli segélydíjat (90—90 frt) nyert 2 tanuló. Az egész tanévben kiosztott ösztön- és segélydíjak összege tett: 5040 frtot; állami alpból. Ezekon kívül 1 hallgató részesült az Első Magyar Általános Biztosító Társaság évi 200 frtos ösztöndíjában, 2 hallgató pedig a Dessewffy-féle magán családi alapítványból huzott 200—200 frtot. Az intézeti szabadhelyen volt 16 hallgató. Tandíjmentességben részesültek az I-ső félévben 33-an, a II-ik félévben 28-an. Az egész tanévben befolyt tandíjak összege volt 1236 frt, az elengedett tandíjak értéke tett 600 frtot. — Az élelmezési vállalkozó e tanévben is szives volt egy tanulóknak ingyenes ellátást nyújtani.

A hallgatóságnak a tanulmányokban tett előmenetelét a a következő számokban lehet feltüntetni; a vizsgálatok eredményéből a kitünő osztályzat teszi az összesnek 12·4%-át; a jeles 31·3%-át; a jó 43·4%-át; a kielégítő 12·7%-át; a nem kielégítő 0·2%-át; a szorgalomból az igen szorgalmas 94·5%-át; a szorgalmas 5·3%-át; a nem elég szorgalmas 0·2%-át.

A tanítás eszközeinek leltári értéke 23505 frt 35 krt képviselt. A könyvtár értéke 12361 frt 88 kr. Összesen tehát 35367 frt 73 kr.

Nagyobb tanulmányi kirándulás az idén nem volt. A III. éves hallgatók pedig a gyalui kincstári erdőségeknél az ottani erdőkezelés és fausztatási berendezések megtekintése végett kivezettek.

A mellék tanfolyamok közül a tanítóképezdészek számára berendezett tanfolyam pénzügyi okokból megszűnt. A hallgatóság közül pedig 38-an jelentkeztek a kolozsvári ipartanműhelyek felügyelő bizottsága által berendezett gépkezelői tanfolyamra és 26-an vizsgát is tettek, 8-an jeles, 16-an jó és 2-en elégséges sikerrel.

A hallgatóság között fennálló egyesületek közül a segélyegylet 1642 frt 99 kr. vagyonálladékot hozott át a mult évről a jelen tanévre. A lefoiyt tanév alatt gyarapodott a tőkekamatokból, majális jövedelméből 103 frt 46 krral. Kiadás volt egy segélyezés által 25 frt s így a tanév

zártaival vagyona teszen 1721 frt 45 krt, mely összeg takarékpénztárban van gyümölcsözöleg elhelyezve.

A z olvasó kör ez évben Gáspár József s.-tr. ur előnökte alatt működött; véglegesen szervezve lett. Tartott a kör több gyűlést és felolvasást. Két pályázat is volt kitűzve 30—30 frankkal, egy növénytermelési és egy állattenyésztési kérdésre. Az elsőt Iszlay Gábor, a másodikat Mandeville Frigyes III-ad éves hallgatók nyerték el.

A kör saját könyvtára áll 983 kötetből, 1854 frt 14 kr. értékben. Bevétele volt 318 frt 60 kr; kiadása 277 frt 49 kr. s így vagyona ez év végén 41 frt 11 kr készpén.

A tüzoltó-egylet ez év elején 52 taggal alakult meg, s 2 izben Kolozsváron és egy izben Szász-Lóna községben nyújtott segélyt.

Az egyesület vagyona leltári értékben 4013 frt 13 kr. Pénzben 550 frt 72 krt tesz.

A hallgatóság daiköre 20 működő és 12 pártoló tagból állott. Vagyona 160 frt értékű harmonium és hangjegyek; tagdíjakból 62 frt 6 kr. készpénz-maradvány. Különös elismerés illeti Akoncz Alajos ügyvezetőt.

Felhívja az igazgató a végzett hallgatóság figyelmét a tanári kar által kitűzött két pálya-kérdésre is; melyek egyikének czime: „Adassék teljes tervezet egy erdélyrészi 300—400 holdas birtok okszerű berendezése és kezeléséhez“ Jutalma 200 frt. A másik pálya-kérdés: Melyek azon takarmánynövények, amelyeknek termesztése legnagyobb fontosságú hazarészünkben? Jutalma 100 frt. —

Az igazgató beszédének a gazdaságra stb. vonatkozó részét térszúke miatt csakis lapunk jövő számában közölhetjük.

\* \* \*

Ezután egyesületünk egyik képviselője Szabó Sámuel nyújtotta át a Mikó ösztöndíjat az intézet legszorgalmasabb III. éves hallgatójának Baranyai Kálmánnak a következő lelkes beszéd kíséretében:

Tisztelt közönség! kedves ifjak!

„Ha valaki az ő és új Kolozsvár külseje közt levő különbséget röviden találóan akarná jellemezni, — ekként fejezhetné ki: „Hajdan az egyházak voltak a legdiszesebbek, ma a tanuló-intézetek.“ —

Ki ma először lép városunkba, hosszú sorát pillantja meg a diszes palotáknak, melyek inuen a hegyoldalról, emelkedettebb helyről, uralkodnak a többi Kolozsvár fölött; köztük foglal helyet a mi gazdasági tanintézetünk is. Mig 30 évvel ezelőtt, a paloták helyén csak egy omladék s a mai muzeum kertben gróf Mikó Imre nyári laka állottak s a multak története tanítja, hogy ezek építék fel többi társaikat.

Abban a korszakban, közügyektől elzárt nagyjaink házi tűzhelyeikhez vonultak vissza s esendesen gazdálkodva gyűjtöttek új erőt, hogy a tudomány és szorgalom békés fegyverével a haza elveszett jogait visszaszerezzék.

Ekkor alapíták azon idők vezérei, hogy a küzdők számára központul szolgáljon: az erdélyi gazdasági egyesület; ekkor ajándékozta gróf Mikó Imre kertjét az új muzeum egyesületnek, mely összegyűjtse s megőrizze a multak fenmaradt

emlékeit, — s honismeretet és tudományt terjesszen; — ezek tették lehetővé, hogy 20 évvel később Magyarország második tudomány egyeteme, ide Kolozsvárra telepítették és csak ezekkel kapcsolatban alapított meg Erdély legfőbb gazdasági tanintézete, kedvezőbb természeti viszonyokkal bíró vidékek mel- lőzésével: itt Monostoron. — Ezen idők emlékét s az abban foglalt tanúságot ujtja meg évenként az erdélyi g. egylet midőn a monostori zárünnepély alkalmával, gróf Mikó Imre nevével, 100 frt jutalmat adományoz, a gazdasági intézet legkitünőbb növendékének.

Érdeklődve jelentünk meg mi, azon egylet választmányá- nak küldöttjei és a diszes közönség, hogy üdvözljük önöket, mint harcra induló honvédek új csapatát. Most valóban a honvédek nagy munkája lesz önök hivatása. Nem karddal a kézben, hanem a földmivelés eszközével kell e haza földét egy újabb évezredre megtartani, a magyar állam birtokában.

Lankadatlan türelem, szorgalom, szakértelem és hivatásuk fontosságának tudata adjon nektek derék ifjak erőt, és bizto- sítsa számotokra a sikert!

Anyagi jutalmat keveseknek adhatunk, de e kevesekben mindnyájukat jutalmazunk, midőn életpályátoknak adózunk elismeréssel, hol kis körben mindnyájan szép és fontos köte- lességet végeztek. —

Felhivom Baranyai Kálmánt a 100 frt érdemdíj átvételére.

Ezt követőleg egyletünk másik képviselője Nagy Lajos vázolta a Bors ösztöndíj keletkezésének körülményeit, kedélye- sen jegyezte meg, hogy a Bors ösztöndíjjal ő az ünnepély fű- szerét hozta el, s miután buzdította a fiatalságot a hazának hasznára válni, átnyújtotta az ösztöndíjat Iszlay Gábor III. éves hallgatónak.

Végül Vörös Sándor igazgató néhány bucsúszóval zárta be az évet s az ünnepélyt a dalárda egy előadott énekkel fejezte be. —

### A befőttek készítése.

Mutatvány Semler Henrik gyümölcsértékesítési munkájá- ból, melyet Gamauf Vilmos az erd. gazd. egylet titkára fordított le magyarra, az orsz. gazd. egylet megbízásából 1895-ben.

Az ugynevezett prázerválás különböző módszerei közül a kereskedelemben csak egy nyert fontosságot, t. i. az, mely lég- mentesen elzárt pléhszelenczét használ. Erről azonban leg- utóljára fogunk szólni és előbb azon rendszereket említjük fel, melyek kisebb-nagyobb sikerrel a háztartásban is alkalmazha- tók. Azonban bármily eljárást kövessünk is, vannak oly általá- nos szabályok, melyeket mindenekelőtt meg kell figyelni, úgy mint:

1. A gyümölcsöt száraz időben és harmat mentesen kell szedni és a portól is lehetőleg megóvni.

2. Csak teljesen ép és nem nagyon érett példányokat szabad kiválasztani.

3. A prázerválási eljárás (a befőzéshez) azonnal a le- szedés után kell hozzáfogni.

4. A használt edények és eszközök kifogástalanul tisztán tartandók.

5. A befőzésre szolgáló edényeket, soha közvetlenül a tűznek kitenni nem szabad.

6. Csakis fehér cukrot szabad használni, mert a barna cukor részben a gyümölcs színét és ízét veszi el.

7. Főzésre kizárólag vörösréz, vagy sárgaréz üstöt eset- leg üveget használjunk; a főzőkanál fából vagy csontból legyen.

8. Az üveget és szelenczét használat előtt legcélszerűbben salicylos vízzel kell kiöblíteni. Ha dugaszra van szükség, csakis egészen ép dugókat használjunk, melyeket használat előtt, szin- tén forró salicylos vízben kell kiáztatni.

9. A kis edény jobb mint a nagy: az eltartásra sötét, hü- vös és száraz helyiséget választunk.

És most a prázerválás különböző nemeiről szólva, min- denek előtt emlékezzünk meg azon régi franczia eljárásról, mely egyszerűségénél fogva még gyakran alkalmazásra talál. E célra a boglyár-gyümölcsnél semmi előkészület nem szükséges, az ősz- és kajszin-baraczkot, valamint a szilvát csupán kimagoz- zuk és megfelezzük, miglén a cseresznye és meggynek csak a magját távolítjuk el; az almát és körtét meghámozzuk, felnegye- deljük és fehérités céljából vagy négy perczre forró vízbe mártjuk, mire az szárítás végett rostára kerül. Ezután épen úgy, mint a többi gyümölcsöt, kanállal bőnyaku üvegbe rakjuk és ezt szelétől 5 cmnyi magasságig megtöltjük. A berakás alkalmával a gyümölcsöt kanállal többször össze kell szoritani, mire a berakott gyümölcsre két rész cukor és egy rész vízből ké- szült szörp lesz öntve, azután pedig a kemenczén kissé fölme- legített üvegeket foró vízbe mártjuk, még pedig 8 perczre ha almár és 10 perczre ha csontár vagy boglyár gyümölcs van bennük és azonnal bedugaszolva lepecsételjük.

Jó a fentebbi eljárás, a következő rendszer ellenben bi- zonyára jobban ki fogja az igényeket elégíteni. Cseresznyét, boglyárt, szilvát, baraczkot stb. minden vizadalék nélkül akként rakunk bőnyaku üvegbe, hogy egy réteg gyümölcsessel minden- kor egy réteg cukor váltakozzék, a legfelső réteg pedig okvet- lenül cukor legyen. Ezután az üvegeket salicylos vízbe mártott pergament-papírral bekötjük, vízfürdőbe rakjuk és a vizet a gyümölcs különböző faja szerint, 15—30 perczig forrásba tart- juk. Nagyobb gyümölcsnek több, kisebbnek kevesebb idő kell, a boglyárnál csak 15 percz. A mint a forralás befejeztetett, az üvegek elrakási helyökre kerülnek. Ha az üveg nyílása nem nagyon bő, azt legjobb dugaszszal zární el, mely célból a du- gókat forró salicylos vízben kell áztatni és felforrás után az üvegeket azonnal bedugaszolni és lepecsételni. A lég elzárása így biztosabb, mintha csak pergament-papírral vagy hólyaggal lesz az üveg bekötve.

Ily módon előkészítve, a gyümölcs megtartja üde termé- szetes színét és a prázervszekrényben is jó ideig eláll. Ha a színnel nem törődünk, akkor a a főzést is alkalmazhatjuk, mely eljárás az almároknál, dinnyénél és más nagyobb gyümölcsnél különben a legcélszerűbb eltartási módot képezi. E célból az alma és körte meg lesz hámozva; ha nem igen nagy, akkor fel se aprózzuk, csak a magházat vesszük ki. A birset ellenben addig kell párolni, míg megpuhul, azután meg kell hámozni, felnegyedelni és magházát is eltávolítani. Ezen előkészítés után

a gyümölcsöt a prazervüstbe tesszük és a főzéshez szükséges vízmenynységgel leöntjük. A főzés nagyon lassan történjék s azt csak addig kell folytatni, míg a gyümölcs puhulni kezd, azaz nagyon puha ne legyen, csak annyira, hogy a cukorlevet magába szívassa. Ha ennyire vagyunk, akkor az üstöt a tüzről leveszük, a levét a gyümölcstől leszűrjük s abból a megfelelő vízmennyiséggel megsaporítva, a következő szörpöt készítjük: minden kiló gyümölcsre egy kiló cukrot számítunk, melyet negyed liter lében felforrasztunk. Tüzre léve azután e folyadékot, azt gondosan lehabozzuk és ha forrásban van, abba a gyümölcsöt belerakjuk és a szerint, a mint puhább vagy keményebb, 5—10 perczig lassu tűz mellett, hogy szét ne főjön benne hagyjuk, mire azon melegen a palackba rakjuk, melyben lég-üres térnek maradnia nem szabad, miért is a palackot a dugaszig, vagy ha papírt és hólyagot használunk, egész a széléig megtöltjük. Ezen utóbbi esetben ajánlatos a felszínre egy jól fedő papirdarabot tenni, melyet előbb concentrált rumos salicyl-oldatban áztattunk meg. A ribiszket, borbolyát, és szőlőt néha természetes alakjában prazerválják, azaz először is friss vízben megtisztítják, azután az üstben lassan puhára főzik, mire leszűrik és levéből az előbbeni recept szerinti szörpöt készítve, azt az üvegbe rakott bogyókra öntik, melyek tehát másodizben a tűzre nem kerülnek.

Finom asztali körtéből néha luxus prazervet készítenek. Nyolcz nagy körtét oly szörpbe raknak, mely 180 gramm cukor, 60 gramm szegfűszeg, 60 gramm szegfűbors, negyed liter víz, nyolczad liter port- vagy más édes veres borból áll. E szörpben a körte lassu tűzön, oly lassan, hogy abba három óra is beletelik, addig lesz főzve, míg az megpuhul. Ezután a körtét szörppel együtt üvegekbe töltik és a szokott módon tovább kezelik. Ha egyenlő részben használunk körtét és finom szilvát, nemcsak igen izletes, de nagyon szép befőttet is nyerünk.

A prazerválás légmentes szelenczékben az egyedüli módszer, mely a kereskedelembe fontossággal bír, sőt Anglia- és Észak-Amerikában épen oly nemzeti jelentőségre jutott, mint máshol a répacukor-gyártás. Észak-Amerikában „Canerie”-nek (szóról-szóra: beszelenczéző) nevezik az efféle gyárat, melynek katalógusa főleg három csoportot tüntet fel, ugymint:

I. Alma, körte, őszi és kajszin barack, szilva, eper, málna, földi szeder, ribiszke, áfonya, nectarin, szőlő, cseresnye, birs, kokuszdió, ananász, marmelade, gelée és zöld dió.

II. Borsó paszuly, szalonnás paszuly, zöld tengeri, paradicsomalma, spárga, veres répa, murek, hagyma, pickels, karfiol, torma, galócza-gomba, catsups, plumpudding és burgonya.

III. Szárnyas- és vadhus, lazac, rák, osztriga, marha-, juh- és sertéshus, angolna, tengeri hal, sonka, disznóláb, marhanyelv, békakazomb és házi nyul.

Az első csoportra nézve megjegyzendő, hogy a nevezett gyümölcsfajok nem mind egyaránt alkalmasak a szelenczézésre, azért a kevésbé arra való csak csekély mértékben fordulnak elő. Legtöbb nehézséget eddig a cseresnye és szilva okozott, melyet takarékosági szempontból a maggal együtt raktak el. Miért is a magban a csirát nagy hőfok alkalmazásával külön kellett előlni, mi ha nem történt, a mag, mihelyt a szelencze

meleg vidékre érkezett, csirázni kezdett és ezzel az egész szelencze tartalma megromlott. Viszont azonban, ha e célra kellő melegségi fok lett alkalmazva, a szilva és cseresnye kásával hullott szét és ily állapotban az akárhány piaczon, például Angliában is eladhatlanná vált. Ujabban tehát, ugy mint a baracknál, itt is a kimagozást gyakorolják, csak hogy még nincs eldöntve, vajjon az eljárás előnyvel jár-e? Továbbá megemlíthetjük, hogy a szivcseresnye, fekete málna és fekete áfonya a szelenczézést illetően a legrosszabb fajokhoz tartoznak, mert a párolás alkalmával izletességüket elvesztik; az eper is kissé kellemetlen ízű lesz, ellenben a veres málna kitűnően sikerül. A teljes érése előtt leszedett egres igen jó, s ennek fogyasztása kivált tavasszal, midőn az emésztési szervek szinte kívánják a savanykás eledelt, igen nagy. Apróbb csontárok között kitűnő, sőt tán a legjobb: a meggy. A legtöbb szilva szintén alkalmas a szelenczézésre, csak ki kell magozni; a birs pedig arról nevezetes, hogy az egyetlen gyümölcsfaj, mely a párolás által nyer. A körte nagyon használható, még a csekélyebb értékű ajbéli is, de már az almát gondosan meg kell választani, s csak édeset és keményhúsút venni szelenczézésre. A szibirai cseresnye-almát e célra melegen lehet ajánlani.

Általános szabály, hogy a szelenczézésre szánt gyümölcs keményhúsú és zamatos legyen. Őszi barackból a korai és késői Crawford: kajszinból a Moorpark és Ezüsthéju felel meg legjobban e célra s szilvák közül a Washington, a Columbia, a Reine Claude, a magyar szilva, a Coë arany cseppje és a sárga tojás szilva. A legkedveltebb cseresnye szelenczézésre a Royal Ann; a tatár fekete szivcseresnye csekélyebb mértékben fordul elő, a Biggarreau azonban mind szerepel. A szőlőből a muskotályt, a Muscat d'Alexandriet és a Malagát részesítik előnyben; az almák közül a Newton peppin emelkedik ki, melyet az északameriak a legjobb almának tartanak.

A mondottakból kitűnik, hogy a fajok megválasztása felelté fontos és azon termelő, ki gyümölcsstermését szelenczézésre szánta, az alkalmas anyagnak kiszemelésére nagy figyelmet kell hogy fordítson. Tisztában kell tehát lennünk azzal: minő termelési irányt akarunk követni? és ennek alapján kell aztán az arra való fajokat gondosan kijelölni, különben a gyümölcsstermelés soha jövedelmező nem lehet.

Nem kisebb fontossággal, mint a fajok megállapítása, bír a szelenczének megválasztása is. Leginkább elterjedt a cziinnből készült szelencze, sőt Észak-Amerikában kizárólag csakis ez fordul elő; bár szemére vetik, hogy ólomtartalmánál fogva az egészségre ártalmas. A gyümölcs-sav ugyanis az ólmot feloldván, az a lébe megy át és mérgezést okozhat, kiváltképen egészségellenesnek mondják ezen szelenczéknek belülről történő forrasztását. Ujabban Angliában oly szelenczék készülnek, a melyeknek belseje vékony bevonattal bír, hogy a gyümölcs a fémmel ne érintkezhesék. E bevonatoknak oldhatlan része kova-savas mész, vagy üvegporból áll, miglen az oldható részt a kova-savas szoda és hameleg képezi. Ezen vegyítéket a cziin lemezekre ecsettel kenik fel, vagy pedig az oldatba bemártják és melegben megszáritják, mire üvegszerű máz támad, melyet a lemezek bármilyen módon történő kezelése sem távolíthat el többé



onnan. Ez lenne tehát az első, lényegesen javító újítás, melyet csakhamar bizonyára más is fog követni.

Az északamerikai „Canneriek“-nek külön osztályában, az u. n. „czinnező“-ben gyártják a szelenczéket és e tekintetben a munkafelosztás annyira megy, hogy minden szelencze 8 kézbe jut, mire elkészül. A forrasztó anyagot egy gép kis háromszegletes darabokra vágja, melyet a munkásnak a faszénnel együtt kimérnek, mert elvárják tőle, hogy bizonyos mennyiségű anyaggal és szénnel bizonyos számú szelenczét állítson elő, a amit ha megtenni nem képes, saját pénzéből tartozik megvenni a hiányzóit. Minden munkást darabszám szerint fizetnek és mindegyik forrasztó tartozik saját bélyegét ráütni a szelenczére, hogy később a jól nem záródót béréből levonhassák.

Más osztályban a hosszú asztalokra rakott gyümölcsöt gondosan kiszemelik, a rothadtat és hibást kilökvé s meghámozva, kimagozva az ép példányokat, mire kiváló szerkezetű gépek szolgálnak. Az így előkészített gyümölcs pléhládákba kerül, melyel kis kocsikba rakva, sinen futnak a töltőgató helyiségig, hol a cukor és vízből álló szörp is készül. Minden gyár más arányt alkalmaz, de abban megegyeznek, hogy világosszínű gyümölcshöz finom fehér cukrot, a sötétszínűhöz barna cukrot kell venni, a szörp pedig legyen teljesen tiszta, miért is az a főzésnél gondosan lehabozandó. A legtöbb gyárban különben nagyban véve 1 kiló cukrot oldanak fel 1 liter vízben.

A paradicsomalmát, mely igen nevezetes czikk, sohasem főzik be szörppel; hanem hámozás után jó szorosan a szelenczébe rakják és egy nagyobbacska theás kanálnyi konyhasóval hintik be; hasonló módon kezelik a spárgát, rhabarbarát stb. A szelenczéket az előkészített, de friss — tehát nem főzött — gyümölcsessel és szörppel, mely utóbbi többnyire melegen jut alkalmazásra, a mérlegesen töltik meg, hogy minden szelencze pontosan azon súlyt nyerje, mely az eladásnál alapul szolgál, ezután a fedelet forrasztják reá, melybe előbb, a levegő kiszorítása céljából, horszó nagyságu lyukat ütöttek. A levegő eltávolítására a nagy gyárakban a gőzretortát alkalmazzák, mely a hajó gőzkatlanjához hasonlít és légmentesen záró ajtóval bír. Mihelyt a retorta szelenczékkel tele van rakva, az ajtót bezárják és a közeli gőzkazánnal összeköttetésben álló csőnek csapját megnyitják. Az egyes gyümölcsfaj szerint eltérőleg a szelencze 15—30 perczig marad a retortában és pedig bogyár 15, csontár 20, almakörte 25, birs és paradicsom 30 perczig, ezután az ajtót kinyitják és a szelenczét gyorsan a forrasztó helyiségbe szállítják, hol a fedél lyukát beforrasztják. Ezután minden szelencze szodaviz, majd zuhanyfürdőbe kerül, hogy fényes és tiszta legyen, mire a raktárba helyezik. Egy hét múlva megjelenik az u. n. „vizsgáló“ és fakalapácsával minden szelenczére rövid, éles ütést mér. Ha minden rendben van, akkor a megütött fedél lassan behorpad; de ha ruganyosan visszapattan, akkor a szelencze hibás és kiigazításra, illetőleg újabbi párolásra kell hogy kerüljön. A kifogástalan szelenczékre azután etikettet ragasztanak; mely rikitő színekben majdnem egytől-egyig Chicagóban készül. Ez az utolsó kezelés és ekkor már csak a csomagolás és szétküldés van hátra.

Egy más készülék főleg kisebb gyárakban nagyon prak-

tikus és igen kates, hogy lehet-e ennél egyáltalában jobbat találni? Egy gömbölyű vaslemez mintegy 35 centiméter magas falon nyugszik, két gömbölyű vaspálcza pedig párhuzamosan áll a vaslemez szélén felfelé, melyek tudniillik egy alul nyitott, fent elzárt, ide és oda tolató vashengernek oszlopául szolgálnak. A lemezre a szelenczéket gulaalakban rakják, azután a hengert letolják és talpával légmentesen a lemezre húzzák. E hengerbe egy cső szolgál be, mely gőzkazánnal van összekötve és melynek csapját azonnal kinyitják, mihelyt az említett lezárás megtörtént. Ha az egyes gyümölcsfajokra nézve fent kijelölt idő eltelt, a csapot elzárják, a gőzt pedig a hengernek egy szelepén kibocsátják, mire a hengert feltolják és a szelenczékre a már előbb említett eljárást alkalmazzák.

Mindazt, a mit eddig a gyümölcsfajok és edények megválasztásáról, a szörpről és a forrasztásról a gyári készítésnél elmondottunk; az a készítésnél is elengedhetlen, csak a szelencze-melegítés rendszerén kell változtatni. Azonban nem mulaszthatjuk el, mindazoknak, kik a gyümölcs ízének és zamatjának megtartására súlyt fektetnek, a szörp elhagyását ajánlani: miután a házilag megtöltött szelenczék különben sem jutnak forgalomba, hanem azonnal a prázervszerénybe rakhatók. Többször említettük már, hogy a cukrot csak szükséges rossznak kell tekinteni, melytől a mikor csak lehet, szabadulunk kell; mert bármily kitünő legyen is minősége, bármily gondosan habozzuk le az abból készült szörpöt, alkalmazásával a gyümölcs mindig veszteni fogja külső színét és belső értékét, miről összehasonlító kísérletek mindenkit csakhamar meggyőzhetnek.

A levegő kiszorítását a háztartásban is gözzel kellene teljesíteni, a mi korántsem oly nehéz, mint képzeljük. Ha egyes fenekű üsttel rendelkezünk, léczből is készíthetünk bele rostélyt; mert a fődolog csak az, hogy oly álványunk legyen, melyre a szelenczéket reá rakhassuk. Az üstben 10—15 centiméter magasságig vízre van szükség, egyedül azért, hogy a fenék ki ne égjen és elegendő gőz fejlődjék, az álványra aztán annyi szelenczét rakunk, a mennyi csak reá fér és az üstöt lehetőleg jól betakarjuk, legcélszerűbben egy minden oldalról lelőggő ponyvával, melynek széleit a fedéllel odaszorítjuk. Ekkor jó tűz segítségével gőzt fejlesztünk, mely a levegőt a szelenczékben kitágítja és a fedél lyukán keresztül kihajítja. A biztos prázerválásnak első követelménye az, hogy a levegő egyidejű kiszorításával teljesmervű átmelegítés éressék el oly hőfokkal, melyet legalább a forrpontig vittünk fel, de mely legcélszerűbben 105° C-ig emelkedik, mert a hőnek foka és nem a melegítés időtartama a fő dolog. Ha az üstöt a leirt módon elzárjuk, akkor a 105°-nyi hőseget könnyen elérhetjük, hogy meddig tartssuk azt e magasságban, az a gyümölcs természetétől és a szelencze nagyságától függ. Ugyauazért csak általában szóló tanácsot lehet adni, az időszámítást pedig azon percztől kell kezdeni, midőn a gőz a fedél alól teljesen és erősen kinyomul. Továbbá szem előtt kell tartani azon tapasztalati tényt is, hogy egy 20 centiméter átmérőjű szelenczét, ha csontár, alma, körte, vagy keményebb bogyárféle van benne, 20 percz alatt át lehet melegíteni, ebből kiindulva az eljárás időtartamát megközelítőleg a következő számokban lehet megállapítani u. m.:

epernek felmelegedésére kell	15	percz
málnának „ „	15	„
fekete áfonyának „ „	15	„
földi szedernek „ „	20	„
őszi baracznak „ „	20	„
birsnek „ „	20	„
cseresnyének „ „	15—20	„
ribizskének „ „	25	„
veres áfonyának „ „	25	„
egresnek „ „	15—20	„
alma körtének „ „	20	„
paradiesomnak „ „	30	„

Minél hamarább jut a gyümölcs a leszedés után a prázerválásra, annál jobb. A gyümölcs legyen érett, de nem túlérett.

A befőttek eltartása: Nem elég a gyümölcsöt jól befőzni, hanem annak eltartásához is érteni kell, különben az egész siker kétséssé válik, — és épen e körülmény az, melyet eléggé meg nem figyelnek; azt hívén, hogy a nyert terméket akárhol el lehet tartani és ha a gyümölcs aztán fogyasztásra kerül és meg van penészedve, vagy másként megromolva, akkor az eljárást, a czukrot és tudja isten mimindent okoznak e bajért, mit egyedül a helytelen eltartási mód idézett elő. Ha a legjobb rendszerrel, a legnagyobb gonddal készítettük is el a gyümölcs-vajat vagy izt, mihelyt az nedves, világos és meleg helyre kerül, nem lesz tartós.

Hüvösnek, sötétnek és száraznak kell lenni azon helyiségeknek, melyet e célra kiszemelünk, ha azt akarjuk, hogy az megfelelő legyen. A gyáros, valamint a tehetős ember nem sokat fog keresgélni, hogy hova tegye gyümölcs-készítményeit, — ott a jégsekreány. De ezzel nem minden háztartás van ellátva, sőt némelyik még csak jó pinczével sem rendelkezik. Ilyenkor azután az u. n. prázervsekreányhoz kell folyamodni, mely igaz, hogy teljesen nem pótolja a jégsekreányt, de amely főleg olcsóságánál és könnyű előállításánál fogva mégis sokat segíthet rajtunk. Készítelünk ugyanis egy fa sekreányt és pedig oly nagyot, mint épen a szükség kívánja és fenekére 5 cm. vastagon homokot hintünk. Erre a homokra lesznek azután a különféle befőttes edények rakva oly módon, hogy közöttük hézagok maradjanak, melyeket szintén addig töltünk be homokkal, míg az az edények fölött is 5-cmes réteget képez. Magától értődik, hogy a sekreánynek oly mélynek kell lennie, hogy a felső homokréteget is befogadja. A prázervsekreányt a pinczében, vagy ha ezzel nem bírnánk, a ház leghüvösebb részében kell elhelyeznünk. —

### Boros palaczkok.

Hazánk üvegyárai, a fehér és vörös borokhoz használni szokott zöldes színű ugynevezett rajnai és bordeauxi palaczkok gyártásával eddig nem igen szoktak foglalkozni, mert e téren a cseh és németországi üvegyárak készítményeivel nem voltak képesek versenyezni. Most azonban és a mennyiben az utolsó 5—6 év óta, a palaczk-borok forgalma nagy lendületet vett, már több hazai üvegyár foglalkozik ilyen palaczkok előállításával. Ezek közül első helyen áll a budapesti Kosuch János és társa cég, (vámház körút 6. sz.) mely a magy. kir. országos

minta-pincze palaczk szükségletét évi 18—20 ezer frt értékeig, már 3 év óta fedezi s tekintettel a hazai ipar ezen ágának fejlődésére, mely hazánkban még csak a kezdeményezés stadiumában van s daczára annak, hogy a Siemens-féle drezdai üvegyári cég ajánlata olcsóbb volt, a minta-pincze palaczk-szükségletének folytatólagos szállításával, mégis a Kosuch J. cég lett megbízva, annyival is inkább, mert a minta-pincze felügyelő bizottsága hazafiai kötelességének ismeri, hazai iparunkat — ha ez csekély áldozatokkal jár is — tőle telhetőleg támogatni. És ez nagyon is jól van így, mert míg egyrészt sok szegény felsővidéki munkásnak, kenyérkeresetre nyílik alkalma, addig másrészt sok ezer forintnak Német vagy Csehországba való vándorlása lesz megakadályozva, különösen akkor, ha ezen dicséretre nem szoruló és helyes nemzetgazdászati elvet a magyar borkereskedők is követni fogják. —

— (B. L.) —

### Termékeny és terméketlen tojásokról.

A tyukok akkor is tojnak, ha egészen magukra vannak hagyatva, vagyis ha tyukudvarunkban kakas nincs. A tojások a petefészken folyvást alakulnak, nőnek, kemény héjukat felveszik s a tojásvezető csatornában addig maradnak, míg az az idegen test jelenléte által nem izgattatván, összehúzódik s azokat kifelé tolja. De ezen tojások, melyek kakas hozzájárulása nélkül jöttek létre, nem termékenyek. A kakas hozzájárulása a tojásnál csak arra szükséges, hogy egy lencsealaku kis hólyagcsát, mely csirának nevezetik, s mely a sárgáján létezik, megtermékenyítsen.

Ezen csirának a tojás sárgáján való jelenléte tehát nem lehet jele annak, hogy a tojás megtermékenyítve vala, mint a hogy azt közönségesen hiszik.

Azon tyukok, melyek nem lettek termékenyítve, csak úgy tojnak, és csak annyit, mint a termékenyítettek; e tény már nem kérdéses, hanem régen be van a gyakorlat által igazolva.

A nem termékenyített tojások a fogyasztásra nézve csak oly jók, mint a termékenyítettek, s ezenkívül nevezetes előnyöket nyújtanak azon tenyésztőnek, ki tojás-productióra fektetett tyukását, mert a nem termékenyített tojások sokkal hosszabb ideig tarthatók el, mint a termékenyítettek, s nagyobb távolságokra is szállíthatók a nélkül, hogy más változásnak volnának kitéve, mint annak, hogy a párolgás folytán súlyokból veszítenek.

A tojásoknak azon időig való eltarthatása, míg azok előnyösen, azaz a legmagasabb áron eladhatók, oly tyukászatnál, mely tojás-productióra van fektetve, a leglényegesebb.

A jó gazdasszony a télire eltartandó tojásokat az aug. közepe után tojt tojásokból gyűjti, mert azt tapasztalja, hogy az ezen időben tojt tojások jobban állanak, mint a koraiabbak.

Okát azonban a legtöbb megmondani nem tudja. Hadd álljon tehát ennek oka itt.

A kakas közönségesen aug. közepe után már kimerül és pihenésnek adja magát, habár gondoskodása és udvariassága a tyukok irányában változást nem szenvedett. A tyukok azonban, ha nem is lettek termékenyítve, ez időben mégis tojnak, termé-



szelosen olyan tojasokat, melyek nincsenek megtermékenyítve, és melyek ennél fogva költésre nem alkalmasak, de annál tartósabbak, azaz annál hosszabb ideig tarthatók el. Ez időben kezdődik a vedlés időszaka is, mi színtén hozzájárul a tojások terméketlenségéhez.

Kísérlet tételven 6 termékeny és 6 terméketlen tojásnak kottló alá való tételével; ezek a költés minden stádiumán átmentek. 21 nap múlva a terméketlen tojásoknál csak azon befolyása volt a költés által okozott melegítésnek, hogy a tojások fehérje kissé higabb vala, ellenben a sárgájuk sem szívre, sem szagra, sem pedig izre változást nem szenvedett, főzéskor rendesen összeállottak, s habár nem is voltak jók, mégis ehetőek valának.

A termékenyített 6 tojás közül 4-ből csirke fejlődött; a többi kettő, melynek csirája ki nem fejlődött, romlásnak indult, azaz megzapult.

Ebből látható, hogy az ősz kezdetével tojt tojások az előadott okoknál fogva hosszabb ideig tarthatók el s hogy ilyen hosszabb ideig elálló tojásokat produkálni bármikor lehetséges a kakasoknak a tyukoktól való elkülönítésével. —

(Gallus.)

### Őszi szántás — fél trágyázás.

Az őszi szántás főelőnye abban áll, hogy a levegő és fagy a nyitott talajba akadálytalanul behatolhatnak és ott elősegítvén az elmállást, szaporítják a növények táplálkozására alkalmas anyagok mennyiségét, A fagy kiválóan porhanyítja a földet, mely azután tavasszal a vetés befogadására szerfelett alkalmas állapotba jut. Főleg áll ez a kötöttebb talajokra nézve, melyeket a fagy behatása minden fáradság és költség nélkül kitünő állapotba hoz. Igazuk van azoknak, a kik azt mondják, hogy a kötött agyagot legjobban megmunkálja a fagy. Mert valóban nincs az a művelő eszköz, mely az ilyen földet oly kitünő állapotba hozza, mint a fagy működése. E czélból azonban a talajt mélyen kell megszántani s különben is minden mélyítés csakis ősszel eszközözlendő, mikor is a mély fekvésből felhozott éretlen föld a téli időjárás befolyása alatt alaposan érlelődik. A tavaszi vetemények alá ősszel való szántás, a mi pedig megbecsülhetlen előny, nemcsak nélkülözhetővé teszi a tavasszal való szántást azért, mert sok munkát megtakaríthatunk oly időszakban, mikor ugyanis többnyire nyakunkra nő a sok sürgős munka, hanem mert az ily földek gyorsabban is felszikkadnak tavasszal, tehát hamarabb bevetethők. A felszikkadt földet tavasszal átfogaszoljuk, simára boronáljuk, esetleg hengerezzük és azután bevetjük. A korai vetésnek pedig megint sok az előnye. A fiatal vetés jobban kihasználhatja a talaj téli nedvességét, s a szárazabb idő beálltáig már jól megerősödhetik. Egyáltalán az ősszel megszántott föld jobban megtartja a téli nedvességet, a mely sokkal könnyebben és mélyebben hatolhat bele s tavasszal csak annyira szikkad meg, a mennyire a borona fogai a földbe hatolnak. —

(F. É.)

### Borbevitelünk Franciaországba.

A „Berászati Lapok“-ból olvassuk azon eléggé elszomorító hírt, hogy Franciaország mennyire megnehezítette a borbevitelt a vámoknál felállított borvizsgáló állomások létesítésével.

A beviteli vám Franciaországban 100 liter bor után 2 frank, körülbelül 1 frt föltéve, hogy az illető bor természetes és szesztartalma a 15%-ot felül nem haladja. Ha a bor 15%-nál nagyobb szesztalommal bír és az természetesnek itéltetik is, ugy a 15%-ot túlhaladó szeszestartalom már a tiszta szeszre fennálló szabályok szerint vámoltatik el. Ha azonban a bort — a vámoknál alkalmazott vegyésznek — mesterségesnek itélik is, ugy tekintet nélkül annak szesztartalmára, a fennálló szabályok szerint, az ily borokra a szeszre kiszabott vámot és fogyasztási adót alkalmazzák, ez pedig minden hektoliter szesz után, melyet az összes bor tartalmaz, mintegy 93 frt.

Mesterségesnek pedig az oly borok tekintetnek, melyek nem friss szőlő erjedése után nyerettek. Ily értelemben 5-féle mesterséges bor vétetett fel a szesztarifa alá.

U. i. 1. Vegyített oly italok, melyek vagy semmi, vagy nagyon csekély mennyiségű friss szőlőből szűrt bort tartalmaznak.

2. Mazsola-szőlőből készített borok.

3. Vizzel higitott borok.

4. Szeszezett borok.

5. A törköly felhigitása folytán készített borok.

A bor természetes vagy mesterséges voltának megítélése teljesen a vegyészektől függ, bárha ezek ellen egy szakértői bizottsághoz lehet fellebbezni. Ezen bizottság határozata végérvényes.

\* \* \*

Ugy látszik, hogy Franciaország a mesterséges borok ilyen meghatározása által a kezelt és az ő borok bevitelét akarja korlátozni s az új és egészen tiszta kezeletlen borok szállítását elősegíteni.

Miután a tovább szükséges kezelést a francziák ugyanis czélszerűen, még sokkal inkább meg tudják adni mint nálunk; a kezelés okozta érték-emelkedést a maga számára óhajja fenntartani Franciaország. —

### Egyleti működések.

A szolnok-dobokamegyei g. egylet július-hó 10-én tartott választmányi üléséből különösen kiemelendőnek tartjuk gróf Kornis Viktor elnök indítványát, melyet alább bő kivonatban közlünk:

Több szamosujvári lakos a méz-préselő helyiségekben a méhek elpusztítása ellen, intézkedést kér. — Titkár ez ügyben a méhészeti felügyelőt kereste meg. —

A kisbirtokosok földhitelintézetének körözüvénye, melynek értelmében jövőre 300-tól 20,000 frtig terjedő kölcsönök is adhatnak; — tudomásul vétetett. Gr. Kornis Viktor következő indítványt teszi: Tisztelt igazgató választmány! Ha végig tekintünk hazánk gazdaságain, ugy bizonyára szembeötlő lesz azon

körülmény, miszerint a mezőgazdasági gépek használatával csak ritkán találkozunk. Hogy a nagyon hasznosnak elismert gépeknek megyénkben terjedését mi gátolja, nem akarom hosszasan fejtegetni; de azt hiszem, hogy nem csalatkozom, midőn azon nézetemnek adok kifejezést, miszerint a legfőbb gátló körülmények egyikét a birtokok aránylag kicsiny terjedelme, ebből, továbbá más specialis viszonyokból kifolyólag, a gazda csekély jövedelme képezi, mely nem engedi meg, hogy egyesek, — bár hasznosnak és szükségesnek ismert — de anyagi erejükhöz mérten drága gépeket megszerezhessék.

Már pedig t. választmány, gazdaságunkat fejleszteni, jövedelmezőbbé tenni, az ahhoz megkívántató eszközök, pl. sorvetőgép, konkolyozó rosta stb. hiányában lehetetlen. Mivel pedig gazdasági egyletünk megyénk gazdasági haladásának előmozdítását, a vagyonosodás elősegítését tűzte ki feladatául, szükségesnek látom, miszerint módról gondoskodjunk, melynek segítségével a haladás eszközeinek, a gazdasági gépeknek nagyobb mérvben megyénkben jöhetését elősegítsük.

Szerény nézetem szerint erre egyetlen mód: a társulás.  
Indítványozom ennél fogva:

1-ör. Hivassék fel megyénk gazdaközönsége, miszerint a f. év október havában megnyitó kiállításunkban remélhetőleg nagy választékban leendő gazdasági gépeket különösen is tanulmányozás tárgyává tegyék s a menyiben azok közül, vagy több gazda társulva részletfizetésre beszerezni óhajt, forduljanak ez ügyben egyletünkhöz.

2-or. Küldjön ki egyletünk egy bizottságot, mely hivatva legyen a kiállításunkban bemutatott gépeket tanulmányozni és rövid idő alatt javaslatot tenni az iránt, hogy megyénk viszonyaira való tekintettel mely gyárosnak minő számu, jegyű és áru — pl. kézi cseplőjét, vetőgépjét stb. — tartja első sorban terjesztendőnek, első esetben a közép-, második esetben a kisbirtokossághoz.

A menyiben a társult felek a gépek megrendelésénél egyletünk tanácsát kéri, kötelességévé tétessék a titkári hivatalnak első sorban a bizottság által megállapított gépeket ajánlani.

3-or. Az egyleti közvetítést úgy vélem eszközölhetőnek, hogy az egylet lépjen bizonyos időtartamra szerződési viszonyba a bizottság által ajánlott gépek gyártóival, még pedig részletfizetés kikötése mellett.

A gyárosnak kizárólag az egylettel legyen elszámolása, a gazdasági egylet pedig a kisbirtokosok országos földhitelintézetével fenálló szerződés alapján eddig is eszközölt eljárás módjára szedje be a gépek után esedékes járadékot, illetőleg esedékessé vált összegeket.

Hogy egyletünket károsodás ne érhesse 1-ör: elnök, al-elnök és titkárból álló állandó bizottság legyen jogosult határozni, hogy mely társult felekkel és minő mérvben léphetünk összeköttetésbe; 2-or a társult felekkel, mint közös elfogadók-  
kal, a közösen megállapított lejáratokra váltót állít ki. Ily módon forgatmányos kizárásával a közös elfogadók által egyletünk a károsodás ellen biztosítékot nyer, másrészt módjában marad

kivételes esetekben fizetési haladékokat adhatni, anélkül, hogy egyik vagy másik aláírt fél az obligóból kiesett volna. Ezen esetben az óvatolás szüksége is esedik. — Az indítvány elvileg közhelyesléssel fogadtatván, teljes mérvben elfogadtatott. —

## Egyleti mozgalmak.

Választmányi ülés 1887. július 23-án.

Tartatott alelnök Szabó József elnöklete alatt, jelen voltak Dr. Berde Áron, Páll Sándor, Szentgyörgyi Lajos, Reich Albert, Nagy Lajos, Dr. Szentkirályi Ákos, Filep István, Molnár Sándor, egyleti ügyvéd, Gamaut Vilmos egyleti titkár, Fényes Károly mint jegyző.

89. A június 14-iki ülés jegyzőkönyve felolvasatván, — a mai jegyzőkönyvnek hitelesítésére Nagy Lajos, Páll Sándor és Szentgyörgyi Lajos tagtársak kéretnek fel.

90. Egyleti titkár jelenti Hajnik János tiszteletbeli tag elhunytát — sajnós tudomásul szolgál.

91. Egyleti titkár jelenti, hogy Rozmann Jakab mocsis lakos új évdíjas tagul lépett be, — örvendetes tudomásul vétetvén, egyleti pénztárnok ur értesítendő.

92. Egyleti titkár jelenti, hogy a Zeyk-féle 6300 frtos kölcsön-tőke befizettetett s a záloglevél kiadatott, — tudomásul szolgál.

93. Erdélyi Magyar Közművelődési Egylet, egyletünk által adományozott 50 frt kiállítási segélyért köszönetet mond — tudomásul szolgál.

94. Miniszterium 29261 sz. a. megküldi a „Mezőgazdasági Rendtartás“ című törvényjavaslatot s az egylet véleményét október 15-ig kéri, — véleményadásra igazgató választmány azon tagtársakat hívja fel, kik eredetileg az 1885-ik év november 26-án tartott választmányi ülésen a kérdőívnek tárgyalására s a javaslat elkészítésére is ezen ügyben felkértek; és pedig: alelnök Szabó József elnöklete alatt, Báró Jósika Sámuel, Dr. Berde Áron, Bokros Elek, Nagy Lajos, Báró Bánffy Ernő, Gróf Schweinitz Gyula, Vörös Sándor, Kertész György, Dávid Antal, Dr. Szaniszló Albert, Réti János, Báró Bánffy Ádám, Reich Albert és Dr. Szentkirályi Ákos tagtársakat.

95. Miniszterium a deési állatkiállítás díjaira 400 tiz frankos arany utalványozásáról értesít; — igazgató-választmány midőn a 4000 franknak kegyes kiutalását köszönettel fogadja, nem mulaszthatja el a nm. miniszterium figyelmét újból is felhívni arra, hogy 629 számu felterjesztésében kért 3000 frt rendes államsegély a magas átiratban még érintve sem lévén, annak kegyes kiutalását újból is kérelmezni fogja.

Egyszersmint ig. választmány felkéri M. Báró Bánffy Dezső főispán urat, mint a deési kiállítás elnökét, hogy az említett államsegély megnyerésében hathatósan közreműködni sziveskedjék.

96. Orsz. tejjgazdasági felügyelő máramarosi tejjgazdasági tanfolyam felállítását tudatja — lapban közlétegetett.

97. Kolozsmonostori gazdasági intézet igazgatósága megküldi az intézet nyári félévi vizsgarendjét — tudomásul szolgál.

98. Kolozs megye alispánja 8130 sz. átiratában a mezőrendőri törvényjavaslat tárgyalására két bizottsági tagnak kiküldését kéri, — miután jelen jegyzőkönyv 94-ik pontja alatt ezen törvényjavaslat tárgyalására a bizottság már kiküldetett, legzélszerűbbnek mutatkozik, Kolozs megye t. törvényhatóságát felkérni, hogy egyletünk ezen bizottságában magát tetszés szerinti számú tagokkal képviseltetni sziveskedjék.

99—100. Egyleti titkár bemutatja a nagyszabonyi katonai parancsnokság 3625 és 3650 számú hirdetését katonai élelmezés ügyében — miután a lapban kivonatossan közöltetett, tudomásul szolgál.

101. Orsz. gazdasági egylet jelen évi tagsági díjnak befizetését kéri — a tiz forintnyi tagsági díj utalványozva lett.

102. Biharmegyei gazdasági egylet lóversenyének programja bemutatva — lapban kivonatossan közlendő.

103. Orsz. méhésztársaság közgyűlési meghívóját;

104. Orsz. gazdatiszt egylet jegyzőkönyvét;

105. Osztrák-magyar bank közgyűlési jegyzőkönyvét;

106. Trieszti biztosító-társaság zárszámadását;

107. Szamosvölgyi vasut közgyűlési jegyzőkönyvét — ig. választmány tudomásul veszi.

108. Molnár Gyula gazdatiszti állás elnyeréseért folyamodik, — miután egyletünk az üresedő gazdatiszti állomásoknak nyilvántartására közegekkel nem rendelkezik, kérelmező az orsz. gazdatiszti egylet ügyvezetőségéhez utasítandó.

109. Egyleti titkár jelen hónapban 8—10 napi s augusztus hónapban 2—3 heti szabadságot kér, — kért szabadságidő megadatván, e. titkár megbizatik, hogy az egyleti ügyek elintézéséről távolléte alatt is kellő módon gondoskodik.

110. A kolozsmonostori gazd. intézet igazgatósága az ösztöndíjak és szabadhelyekért folyamodók kérvényét betérjeszti, — az igazgatóság előterjesztése az ösztöndíjakra nézve változatlanul elfogadott; a szabadhelyekre azonban csakis az igazgatóság által a 3 első helyen felterjesztett egyén lesz a miniszteriumnak ajánlandó, azon reményben, hogy a fennmaradt helyekre az év megnyitáig érdemesebb pályázók jelentkeznek.

111. A kolozsmonostori gazd. intézet igazgatósága a Mikó és a Bors ösztöndíjra érdemet szerzett növendékek táblázatos kimutatását nyújtja be, — ig. választmány beható eszmecsere után a Mikó ösztöndíjat Baranyai Kálmán, a Bors ösztöndíjat pedig Iszlay Gábor III. éves hallgatóknak fogja kiadni. Ezen jutalmak kézbesítésére Szabó Sámuel és Nagy Lajos tagtársak kértek fel.

Hitelesítik:

Szentgyörgyi Lajos  
Nagy Lajos  
Páli Sándor

Szabó József

egyleti alelnök.

Gamauf Vilmos

egyleti titkár.

Mérleg súlyok nélkül.

A találmányok századát éljük. A szabad verseny, a gyakori kiállítások iparosaink látkörét nagyobbítani, tapasztalataikat szaporítani hivatják. Nemes versenygésükben honi gyáro-

saink ma már nem a külföldi gyártmányok utánzására, hanem azok tulszárnyalására törekcsenek. Ha a keresk. muzeum a városligeti iparcsarnokban elhelyezett kiállításán végig sétálunk, fenti állításunkat sokszorta találjuk igazolva. Egy mérleg csoporton akadt fenn szemünk. Mily primitívnek tűnik fel a némely vidéken még most is használatban levő római mérleg! — A tizedes mérleg, mely főképp a frauczia mérték-egység behozatala alkalmával nyert hazánkban nagyobb elterjedést, Elzászt vallja hazájának. Ezen mérleg ma már oly tökélyt ért el, hogy nagy terheket is vagyunk képesek a legnagyobb pontossággal általa meghatározni. De legjobban lekötötte figyelmünket az ún. n. s c a l a - m é r l e g. Ezen új szerkezetű mérlegeknél első tekintete meglepő azon körülmény, hogy itt a terhek lemérésére súlyokra nincs szükség. A teher súlyát egy vízszintesen elhelyezett vasrud, melyen ide-oda mozgatható gömb van alkalmazva, határozza meg a legnagyobb pontossággal. Justicia istennő bátran bekötheti szemét e mérlegnél, mert a klgmok számát le sem kell olvasni, azt egy a vasuti utazójegy bélyegzőjéhez hasonló szerkezet a legkisebb részlettel adja tudunkra. Ránk nézve annál fontosabb e találmány, mert Schember C. és fiai magyar gyáros a föltalálója. Ezen budapesti cég a mérleg-iparban nemcsak hazánkban foglalja el az első helyet, hanem a külföldi hasonnemű gyárakkal is, gyártmányainak kitünő kivitele és árainak solidsága következtében fényesen kiállja a versenyt. —

#### Phylloxera vizsgálat.

Előre is értesíteni kívánjuk helyett lakó szőlőbirtokos olvasóinkat, hogy a városunk határán levő szőlőhegyekben és belső szőlőskertekben történő phylloxera vizsgálat ez évre is elrendeltetett; s annak keresztülvitelével Szentgyörgyi Lajos szakértő és Pataky Sándor tanácsjegyző bizattak meg.

A vizsgálat szerdán — aug. 3-án — kezdődik. A tudásul veendő programot helybeli napi lapjaink hozzák.

**Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.**

#### Hirdetések.

## Tenyész-tehén,

tiszta erdélyi magyar faj, 18 vagy 20 darab,  
4—10 évesek,

Gróf Wass Albert  
mező-záhi szarvasmarha tenyészetéből eladó.

Bővebb felvilágosítást nyújt Gönczi  
Mihály gazdatiszt, Mező-Záhon, postaállomás ugyanott.

# SCHEMBER C. és FIAI

cs. kir. udv. szállítók,  
cs. kir. szab. hidmérleg- és gépgyárosok.

RAKTÁR:  
Andrássy-út 1.

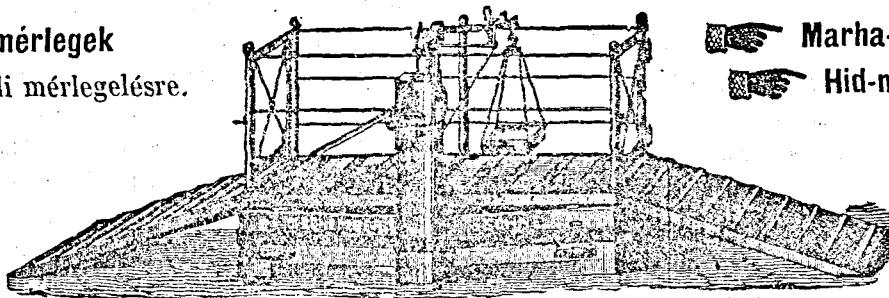
BUDAPEST.

CYÁR:  
Rottenbillerutca 12-14.

Gyárhelyiségünk gépezeteinek kibővítése folytán azon helyzetben vagyunk, hogy kereskedelmi tizedes mérlegeinket az alábbjegyzett — készpénzbeli — árak mellett szállíthatjuk gyárunkból.

Scalamérlegek  
súlyok nélküli mérlegelésre.

Marha-mérlegek.  
Hid-mérlegek.



12.

1-5.

## Á R A K:

	25	50	100	150	200	250	500	750	1000 klóra.
△△	—	—	—	13.50	15.75	18.—	24.50	31.25	38.—
△□	7.25	8.50	11.25	14.75	17.—	19.—	—	—	—
□□	—	—	13.25	16.—	18.—	20.—	28.—	36.—	45.—

## PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		napja	Gabona mérték	tisztá buza	elegy buza	rozs	ápa	zab	török-buza	100 kilo		1 köb-meter tűzifa	1 kilo marha-hús
helye										széna	szalma		
k r a j c z á r o k b a n													
Budapest	Julius	30	metermázsa	825	—	555	525	550	555	—	—	—	—
Brassó	Julius	29	hektoliter	500	320	310	280	180	480	190	135	230	40
Deés	Julius	26	"	580	540	480	—	250	460	580	220	320	34
Fogaras	Julius	22	"	580	520	380	—	240	460	300	170	210	34
Gyula-Fehérvár	Julius	30	"	600	500	350	—	—	420	320	—	260	36
Kézdi-Vásárhely	Julius	21	"	580	—	380	320	195	450	250	90	220	32
Kolozsvár	Julius	28	métermázsa	750	—	500	—	420	500	350	240	300	34
Maros-Vásárhely	Julius	28	metermázsa	683	455	420	—	418	494	180	130	280	36
Nagy-Szeben	Julius	8	hektoliter	590	470	390	—	220	440	120	100	250	40
Nagy-Várada	Julius	26	"	492	398	338	262	230	400	220	120	300	44
Sepsi-Szent-György	Julius	18	"	560	510	360	290	160	420	300	100	150	32
Szász-Régen	Julius	28	"	550	500	375	310	210	380	230	200	260	32
Torda	Julius	16	"	625	400	400	350	215	375	300	30	238	36

Legelő és legnagyobb gőzmozgó berendezett hid-mérleggyár Magyarországon.