

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Ném tagok egész évre 2 frttal fizethetnek elő, féléves 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 Áron, Báró Jósika Sámuel, Szabó Sámuel, Vörös Sándor felelős szerkesztő: Gamauf Vilmos.

Mély és őszinte fájdalommal tudatjuk erdélyi gazdasági egyletünk összes tagjaival, valamint lapunk tisztelt olvasóival, hogy

LOSONCZI BÁRÓ BÁNFFY ÁDÁM,

a harmadosztályu vaskoronarend lovagja, az erdélyi gazdasági egylet alelnöke és ugyanazon egylet állatkiállítási szakosztályának elnöke, az erdélyrészi magyar közművelődési egyesület alelnöke stb.,

életének 41-ik évében, hosszas és súlyos szenvedés után, október hó 26-án jobb létre szenderült.

A boldogultban az erdélyrészi közgazdasági törekvéseknek egyik legbuzgóbb előharczosát siratjuk; mindenütt ott volt ő, hol a haladás zászlaját lobogtatni s előreinni kellett! Tevékenysége majd a magyar nemzeti ipar fejlesztésére, felvirágoztatására irányult; majd a mezőgazdaság emelésének volt szentelve (az állatkiállítási szakosztály életbehívása egyik legnevezetesebb alkotása); majd a közművelődés terén keresett méltó elfoglaltatást! E mellett főúr és nemes ember volt a szó legszebb, legteljesebb értelmében; ki nem ereszkedett le senkihez, hanem mindenkit felemelt magához. . . .

Temetése októberhó 26-án ment végbe Választon, hol nagy részvét mellett helyezték el a nemes hantokat a családi sirboltba. Az erdélyi gazdasági egylet képviselőitében résztvettek: Szabó József és Báró Jósika Sámuel alelnökök, Dr. Ákoncz János, Báró Bánffy Ernő, Gróf Bánffy Béla, Bokros Elek, Dávid Antal, Filep István, Inczédi Sámuel, Korbuly Bogdán, Sigmond Ákos, Zeyk József és Gamauf Vilmos, egyleti titkár. A kegyeletes hála külső jeléül két koszoru is szerepelt; babér- és palmaágból fehér szalagon a következő aranybetűs feliratokkal: „Buzgó alelnökének —” „Az erdélyi gazd. egylet;” — és „Alkotójának és elnökének” — „Az állatkiállítási szakosztály.” —

Béke lengjen a korán kiszenvedettnek nemes porain! —

Tartalom: Losonczi Báró Bánffy Ádám halotti jelentése. — Havi emlékeztető november hóra. — A deési vándorgyűlés és kiállítás. G. V. — Gyümölcskiállítás Deésen. Szabó Samu el. — Szállítás a hadsereg részére. G. V. — Kolozsvári tejszövetkezet. — A bor idomítása. — Haladási mozgalmak. — Szilvaiz készítése. — Naptárirodalom. — Kitűnő hordótapasz. — A diónak friss állapotban megtartása. — A burgonya eltartása. — Piaczi árak. — Hirdetések. —

Havi emlékeztető.

November.

Ház és udvar. Ki bármi oknál fogva épületeit rendbe nem hozta, iparkodjék az elmulasztottakat helyre hozni. Ki épületeinek kijavítását maga idejében, mikor meg kevesebb karral és költséggel teheti, elmulasztja: előbb-utóbb nagy kárát valja.

Kazal-, asztal- és boglyatetők, ha szükségesnek mutatkozik, ismétellen kijavítandók; e csekélység elmulasztása miatt, takarmányunk nemcsak mennyiségileg apad, de minőség tekintetében is sokat romlik s télen át állataink egészségét rontja.

A gabona elcséplését, ha még be nem végeztetett volna; egész erővel kell folytatni és befejezni. A raktárba helyezett gabonakészleteket megforgatjuk és a szükséges rostalásokat teljesítjük.

A répa felszedetvén, kazalba rakva beföldeltetik, nehogy a beállható fagy miatt szenvedjen.

Minden gazda tűzifa-szükségletét most szerzi be; ki elmulasztja, kénytelen később — egy és más vidéken — szalmáját eltűzeln.

Szántóföld. Ha az idő engedi, az őszi vetést folytatjuk és bevégezzük, vetés végeztével őszi ugarszántással iparkodunk, különben a jó gazda nevet meg nem érdemeljük.

Fagyok beálltával megkezdjük a trágyahordást; a kihordott trágyát nem rakjuk kupaczkokba, hanem a székerről lehányva, rögtön egyenletesen elterítjük.

Rétek és kaszálók száraz időben legeltethetők, esős időben minden állatot távoltartsunk, nehogy a gyepet az állatok taposása rontsa. A réteket védő árkok kijavítandók, új árkok ásandók; ennek elhanyagolása okozza, hogy a járó-kelő utasok olykor rézeinkre csapnak s a számtalan keréknyom majd kaszáláskor juttatja a réttulajdonos eszébe, mit mulasztott el annak idején.

Állattenyésztés. Az istállóban összegyűlt gázejt trágyadombra hordva simára szét kell teregetni.

A lovak vakarása és kefézése lőgondjaink egyikét képezze.

Az istálló szellőztetését el ne mulasszuk: a ménesbéli lovak naponta néhány órai megsétáltatása az egészség fenntartásának fő kelléke.

A csikók és vemhes kancazák tápláló élelmezésben részesülnek. A jásztabból sohase hiányozzék a kőso. A tejelő marhák élelmezésére különös gondunk legyen; a növendék állatok is csak tápláló élelmezés mellett fejlődhetnek jól. A bivaljak meleg istállóban, gyengébb takarmány mellett is jól érzik magukat.

A sertések még mindig találnak ennivalót, de a hasas állatok már nem élnek meg szabadon a nélkül, hogy ki ne legyenek téve az elvetetés veszélyének. Ha nincs száraz fekhelye és a legzordonabb időben is néhány órát szabadban nem járta: a sertés egészséges nem lehet. A makkon lévő sertésektől meg ne vonjuk a sőt. Ha csak tekerjük, a hasas koczáknak ocsút ne adjunk, mert az abban lévő gyomok magvai és az anyarozs elvetéltést okozhatnak.

A durvább gyapjuval bíró juh még szabadban csatangol és

csak zuzmarás időben kihajtás előtt kaphat kevés takarmányt, nehogy üres gyomorral hagyja el fekhelyét.

Hizlálás végett bekötött mustra ökörrre és más hizó állatokra különös gondot fordítunk. A bőr tisztántartása, etetés és itatásnál követett rend és pontosság, továbbá naponta nyújtott sóadag — mely legcélszerűbben a jászolba helyeztetik el — az eredményes hizlálásnak nélkülözhetlen kelléke; természetesen csak úgy, ha elegendő jó takarmánnyal párosul.

A szárnyban házi állatok már szemet kérnek; meleg ólak hiányában a tojás megszünik.

Szőlő. Mihelyt a szüret elmúlt, metszeni kell: a karikás mivélésnél a kitermelt karikát, csotorkákat és fölös vesszőt levágjuk, még pedig nem kaczorral, hanem ahhoz való célszerű ollóval; meghagyunk a karika vállán levő 2--4 maglából kettőt-hármat és az esetleg a csapon májusban meghagyott két vesszőt.

A Guyot-rendszerrel hasonló módon járunk el.

A csapos mivélésnél legjobb a metszést tavaszra hagyni, mert a kurtára vágott csapokát nem lehet elfedni.

Ezeket végezvén, rögtön a fedéshez látunk és szemmel tartjuk, hogy a lusta napszámos ne törje és pattintsa el a tökéket, hanem óvatosan fektesse a hegyűek és teljesen felhuzza földdel a tövet.

A mennyiben szüretkor megraboltad szőlőd földjét, igyekezzel azt visszapótolni trágyával.

Pincze. A pinczeben minden héten pontosan töltögetünk; a vörösbort lefejtjük és kisajtoljuk, a tavalyi borokat lehuzzuk nagy vigyázzal és a tisztaságot mindig és mindenben szem előtt tartjuk, mert ez a legjobb pinczemester!

Gyümölcsös. Az őszi ültetést szép naplányes lanyha időben be kell végezni. A tavaszi ültetéshez a gödrök ásása folytatatik. A gyümölcsfák tövei körül a föld felásandó. A mult hóban említett *Noustria brumata* hernyó elleni védelmet folytatni kell. A gyümölcsfák trágyázását folytathatjuk. Ha a fák a nyulak ellen még nem kötöttük volna be, most végeztessük el. A fák koronái ritkítását és újítását még mindig végezhetjük és pedig célszerűbben, mint tavasszal, mikor nagyobb ágak csonkítása csak a vízjárlások számát szaporítja. A barack-redélyfákat fenyőág- és gyékényekkel be kell fedni.

Faiskola. A megrendelt fák kiásandók, csomagolandók és elküldendők. Alanyokra szemzett barackok rügyei, a hideg ellen finom szalmával bekötendők. Ugyszintén minden fiatal oltott barackcsemete is. Ha a fiatal őszi barackcsemetek meg nem értek volna, le kell őket levelezni, így fajok hamarabb megérik. Leltár és árjegyzék készítésnek most az ideje. A gyümölcsmag vetésének is alkalmas ideje van.

Konyhakert. A mult hónapban említett munkákat, névszerint: földforgatást, trágyázást, veteményezést, elrakást stb. megfelelő időjárás mellett még végezteni lehet. A télire elrakott vetemények a rothadástól óvandók. Spenót, téli saláta és szamóca, falevelekkel gyengén betakarandó. Spárgatelepnél a föld forgatását és trágyázását jó mélyen megkezdhetjük. Rosz időben és esténként gyékényfonást, jegytábla- és karóképzést, festést és irást végezhetünk. Melegágy-keretek, ablakok, kerti eszközök és szerzőszámjavításnak és beszerzésnek most az ideje.

Diszkert. A megürült virágágyások felásandók és szükség szerint javítandók. Jácint, Tulipán, Narciss, Sáfrány, Ranunculus, stb. hagymáival, ezelőtt egy hónappal beültetett ágyások, falevelekkel betakarandók. Nagy hideg ellen a kényesebb fák és cserjék u. m. *Cercis Siliquastrum*, *Citrus purpureus*, *Calycanthus*, *Spartium juncium*, *Paeonia arborea*, *Cidonia japonica*, *Weigelia*, *Paulownia* stb. szalmával bekötendők és ha még eddig el nem ledettek, most okvetlenül meg kell tenni. Virágházak kezelésére a diszkertésznek kiváló gondolja legyen, főleg a virágok tisztán tartására nagyon ügyeljen. A téli oltásokhoz szükséges alanyok beszerzéséről most kell gondoskodni.

Méhészet. Ha az idő még kedvez, méheink betelepítésével nem sietünk. Minél tovább maradnak szabadban s minél többször repülhetik ki magukat és frissülhetnek fel alkalmas szép időben, annál jobban telelnek. Ilyenkor maguk is őrizkedvén a hidegtől, kirepülés alkalmával nem sok vesz el belőlük, különben is csak déltájt, alkalmas időben kell őket kiereszteni. Mihelyt azonban egy-két fagyos éjszaka állott be, siessünk méheinkkel a téli helyre és bárhol teleltessünk, mindenütt ügyeljünk a kellő és lehetőségig egyenlő légmérsékletre. A mozgó építményű kaputároknál az ajtó és zárdeszka közti üreget sarjuval, csepűvel vagy valami ilyenmü tárgyjal tömjük ki, hogy kasainkat meleg és nedves lég környezze, így a rendkívül veszedelmes szomszomszagos méheink védve lesznek. A kövönseges szalma — vagy vesszőkaszok telelésére legcélszerűbb hely egy száraz tisztalevegőjü pincze, vagy egy olyan csendes, tiszta szoba, hol a hőmérő 0-nál alább nem száll. Bárhol teleljünk: csendesség, béke, nyugalom legyen ott minden tekintetben.

Erdészeti. Főhasznát. Épület- és tűzifavágás teljes folyamatban van. Erdőművelés. A magvaknak télire való elhelyezése folyik. Erdővédelem még inkább fokozandó, mint októberben. Vadászat. Nyulra és rókára nagyban folyik.

A déési vándorgyűlés és kiállítás.

(G. V.) Szokatlan fényvel vártá Déés városa október 15-én az erdélyi gazdák VII-ik vándorgyűlésére és avval összekötött különböző tárlatokra érkező vendégeket! Pompás diadalkapu, lobogós és czimeres árbocokozok köszöntöttek felénk; minden a legszebben, a legdiszesebben volt elrendezve, lelkes férfiak hetek óta buzgólkodtak a vállalat sikerén, minden rendű és rangu egyén iparkodott erejéhez képest az önzetlen célhoz járulni; csak egy hatalmas tényező tagadta meg közreműködését — az idő. Zord szél és hideg eső, ezek valának majdnem szünetlenül kísérőink; csirájában ölte meg a fakadó lelkesedést, visszatartva a vendégeket nemcsak messzebb földről, hanem a sok helyt járatlan utak miatt még a közelből is! Valóban nem ritka bitartást és önfeláldozást tanusítottak a kiállítás vezérei, ha mindamellott csüggedetlenül végezték terhes feladatukat és itt első sorban az állat- és gépműkiállítás intézőiről kell megemlékeznünk, kik a legkedvezőtlenebb körülmények között teljesítették hivatásukat. Az erdélyi gazdasági egyesület állatkiállítási szakosztálya ugyanis egységre lépett a szolnokdobokamegyei gazdasági egylettel és így az eddig mindig Kolozsvárt tartott tárlat Déésre tetetett át, mi által a szakosztályi alapszabály egyik pontja is kielégítésre talált. De bármily méltányosnak lássék is az, hogy a kiállítás székhelye váltakozzék, hogy más-más vidékek élvezhessék közvetlenebbül annak előnyeit; — ennek kivitele a gyakorlatban nem csekély akadályokba ütközik, melyek között első sorban a helyiség hiánya s evvel karöltve a nagy költség áll! Alig hisszük tehát, hogy egyhamar találkozzék egyesület vagy város, mely Déés példáját követné; de ha teszi is, semmi esetre sem szabad e kiállítást oly kései határidőre tenni, mint az most történt, mert ezen évszakban a zord esős idő minálunk napirenden van

Az állatkiállítás birálatára felkért tagok közül számosan meg nem jelenvén, az összejury buzgó elnöke, Gróf Kornis Victor, — kinek, mint egyszersmint kiállítási elnöknek is, a nagy és terhes munkából az oroszlárnész jutott — azokat a helyszínen

más szakértőkkel pótolta és ámbár a rász idő a birálatot véghetetlenül nehezítette, az mégis részint az nap, részint október 16-án délelőt még a megnyitás előtt befejeztetett, úgy hogy a látogató közönség az odaitélt díjakat a kifüggesztett táblákról már szemlélhette. A kiállítás látogatása egészen kielégítőnek mondható; a kolozsvári törzsvendégek: a Bánffyok, Wesselényiek, Telekiek, Gróf Kornis s ib itt sem hiányoztak! Számszerint mintegy másfélszáz ló, vagy száz darab erdélyi magyar marha, kevés idegen marha és feltűnően csekély számú bival, százat jól haladó juh és ugyanannyi sertés, kevés hizóval és baromfival képezték az állományt, melynek elrendezésében és felügyeletében a már első sorban kiemelt fíradhatatlan Gróf Kornis Victoron kívül, Báró Bornemisza Károly, Hatfaludi József, Fejérváry Károly, Kuzenda János, Szörcey Elek, Báró Bánffy László és Biró István buzgólkodtak. Hogy a derék titkár: Szemmáry József és a lelkiismeretes pénztáruok Boros Ödön rendkívül nagy munkát végeztek, úgy ezen, mint a többi osztályok teendőiben, azt tán külön megemlíteni is felesleges; tudja mindenki, a ki az ügyek menetével ismeretes, mennyi teher nyugszikje tisztviselők vállain. —

A nevek közlésére nézve előre is bocsánatot kérünk, ha vagy egy érdemes egyént említetlenül hagyunk; de nem lévén közvetlen szemlélői a munkának, csakis a rendelkezésünkre álló forrásokat használhattuk. —

A gépipar, mely tulnyomó nagy részben a mezőgazdaságnak szánt gépeket és eszközöket tartalmazta, az állatkiállítással egy téren, az alsó sétatér végén volt felállítva s így osztozott azon kelemetlenségekben, melyek az esős időben ideiglenes épületekben elhelyezett kiállítványokat szükségképpen érik! Sok jeles budapesti cég mellett jó nevű vidéki firmákat is láttunk; — hogy újdonságot nem hoztak, azt az egymást rohamosan követő tárlatok mellett kifogásolni nem lehet; sőt épen a mezőgazdasági gépipar azon tér, hol a tulságos experimentáció sem az előállítónak, sem a fogyasztónak hasznára nem válik. A gépipar elrendezésében Bovánkovics Gyula, Péterfy Zsigmond, Nik Ferencz, Gerecze János és Székely József urak neveit hallottuk, mint legérdemesebbekét hangoztatni. —

Maga a vándorgyűlés október 15-én d. u. 3 órakor vette kezdetét alig 20—30 hallgató jelenlétében, mit egyrészt a még akkor folyó állatbirálatnak, másrészt a rendkívül kedvezőtlen időnek lehet tulajdonítani. Az elnökséget — miután az erdélyi gazdasági egyesület elnökei közül egyik sem jelenhetett meg — az összkiallítás érdemdús elnöke, Báró Bánffy Dezső szolnok dobokamegyei főispán vitte, ép oly erélyesen, mint szakavatottan. A szokásos formalitások: küldöttök bejelentése, szemle- és bíráló bizottságok felkérése után, a nagy enyedi VI-ik (1883-ban) tartott vándorgyűlés határozatainak mikénti fogantatásáról történt jelentés, mely egyebekben tudomásul szolgálván, alkalmat adott egy érdekes eszmecserére, melynek tárgya a most közzétett mezőrendőri törvényjavaslat volt. Az ülés egyhangulag abban állapodott meg, hogy az országos törvény csak az általános elveket foglalja magában, a kivitel részleteit pedig bizza a megyei autonomiára. Ezek után az előadások következtek! Fodor László megyei gyümölcsészeti vándortanító érdekes

képét nyújtotta a szolnok doboka megyei viszonyoknak, mely előadásból kiindulva a vándorgyűlés szüneti tanítói tanfolyamokat kíván létesíteni, az itt divó rendszert a többi megyékkel is megismertetni, végre egy népszerű gyümölcsészeti, — kivált az értékesítéssel foglalkozó — munkára pályadíjat kiíratni. Másik értekező *Graud Miklós, országos méhészeti felügyelő volt, ki a méhészetet, mint a mezőgazdaság egyik fontos ágát élénk színekben tüntető élénk, mely érdekes előadásért az egész vándorgyűlés méltó elismeréssel adózott. Ezután elszéledtek a tagok; ki ide, ki oda; de az „Angol szálló“ helyiségében rendezett „ismerkedési estély“ ismét összehozta őket, a hol jó kedvben és pohárköszöntőkben nem is volt hiány! —*

Vasárnap reggel 9 óra újabb munkára szólított, ez azonban gyönyörűséggé változott, midőn Egan Ede, orsz. tejjgazdasági felügyelő „A tejjgazdaság fontossága Erdély marhatenyésztési viszonyainak fejlesztésére nézve“ című magvas értekezését hallgattuk meg. Teljesen uralva felvett tárgyát, oly képét tárta fel előttünk a létező — és lehető állapotoknak, mely mindenkinek figyelmét állandóan lekötötte s az eleven modorban, a meggyőződés biztos hangján előadott eszméknek hívőjévé tette. A nagy és zajos tetszés, mely Egan előadását követte, csak halvány visszhangja volt az egész vándorgyűlés osztatlan elismerésének és köszönetének.

Az óra tizedtől, a tárlatok megnyitása következett és az egész gyűlés követte elnökét. Kifogásolni lehet, hogy a tárlat négy különböző helyiségben volt bemutatva — de ilyen esetben a kritika mindig a legkönnyebb és — legolcsóbb; a helyi viszonyokkal meg kell alkudni! Az állatokról és gépekről már szólottunk, a polgári iskola s a városház termeit, — hol a tulajdonképeni iparkiallítás van, — figyelmen kívül hagyjuk, de sietünk a tárlat legsikerültebb osztályába: a termény-csarnokba! Itt Voith Gergely ügyes és szakavatott vezénylete alatt sokan szereztek érdemet: Muentyán Ágoston, Voith Simon, Govrik Ferencz, Czecz Aurel, Szombattalvy Győző, Balla Mihály, Bornemisza Béla, Szentpéteri János, Keresztes Fándor, Fodor László, Pap Tivadar, Floth F. Adolf, Simon Kálmán, Bartók József, Dr. Gajzágó László, Betegh Imre és még számosan mások. Tágas, világos szép helyiség, — máskor csizmadiaszin, — igen szépen, tán nagyon is bőven díszítve, fogad bennünket és élénk tárja nagy részt a megyének, vagy szomszédos vidékeinek termelvényeit. A nélkül, hogy sokáig haboznánk: a gyümölcsnek nyújtjuk a pálmát, mely az ideai esztendő tekintve, meglepő szép és ép példányokkal szerepelt; kivéve a gyéren képviselt szőlőt, melyet a rossz idő miatt szedni nem lehetett. Szép konyhateménnyel mellett a gabonaművek is kiváló; a tejjgazdaság szép haladást mutat; szesz, bor és likőr nagy mennyiségben található, más élelmi szerek sem hiányoznak; a méhészet jól, az erdészet kellelénél gyengébben van képviselve. E csarnoknak egyik ritka báját a buffet kölcsönözte, mely az állatkiallítás bezárával ide felköltözve, itt ültette fel állandó tanyáját és mely körül szeretetreméltó hölgyek kínálták a gyülekező vendégeket.

Délután a főtéren népies jeleneteknek voltunk tanúi: egy várfalvi magyar és lekercezi szász lakodalmas menet vonult be két-két ökörszekéren, maga köré csődítve a kíváncsiak töme-

gét és alkalmat nyújtva egy budapesti fényképésznek a sikerült felvételre.

Este 7 óra táján fáklyás szerenádnak indult a tűzoltó-zenekar és dalegylet kíséretében a megyeház elé, hogy a kiállítás munkás elnökeinek és megteremtőjének, Bárány Dezsőnek sikeres fáradozásaiért köszönetét fejezze ki, mely érzelmeket Deák Lajos marostordamegyei tanfelügyelő tolmácsolta ékes szavakban, mire az elnök-főispán szívélyesen válaszolt. A tagok nagy része ezután a közvacsorához indult, hol a déési jótékony nőegylet szépei gyakorolták a kedves zsarolást. . . .

Hétfő, október 17-ike a munka napja volt. Azva és fázva indultak a szemlebizottságok utnak, míg a honmaradottak dideregve végezték a gép- és termény-csarnokban a bírálat nélkiz tisztét.

Másnap a fásaszió, de hálás déésaknai kirándulás után az állattárlati jutalmak kiosztása következett, majd — délután 5 órakor — a vándorgyűlés zárulása. A menüire az idő engedte, úgy a szemle-, mint a bíráló bizottságok lelkiismeretesen igyekeztek feladatuknak megfelelni s az elért eredményt az összegyűlt tagok elé tárni. Örömmel konstataáltam, hogy a gyümölcsészeti terén az utolsó tárlat — nyolcz év — óta, okszerű és szembeszökő haladást lehet észlelni s reményünk van, hogy a mostani összejövetel sem fog eredmény nélkül maradni. Erdemleges indítvány csak egy forgott fenn: a Szabó Samuét, mely szerint a phylloxera vész lehető távoltartása érdekében, az erdélyi országrészbe a keeskeméti mintatelepről szőlővessző ne hozassék, miután az phylloxeramentesnek nem bizonyult. A vándorgyűlés elfogadta némi eszmecsere után az indítványt és annak kedvező ellátását a kormánytól biztosan elvárja.

Elnöki bucsuzó, a tagok köszönete — s ime a vándorgyűlés bezárult! De a kiállítás tovább foly, ennek hivatalos befejezése csakis október 23-ikára lévén kitűzve. E bezárásnak volt egy lélekemelő mozzanata, melyről meg nem emlékezni valóban vétek lenne: azon ovatióról t. i., melyben a szolnok-dobokamegyei gazd. egylet érdemes elnöke, Gróf Kornis Viktor részesült. Tíz év óta áll e tevékeny ember a derék egylet élén és a tagok csak önmagukat tisztelték meg, midőn az elnök e jubilaumát megülték és ragaszkodásuk külső jeléül egy szép-mivű serleggel meglepték. A ki tudja, hogy Gróf Kornis Viktor a mily szorgalmas a magáéban, oly munkás a közügyben is; a ki látta a meghatottság igaz gyöngycségeit a megtiszteltnek szemében; — az tudta, látta azt is, hogy ez nem mondva csinált czeremónia, nem reaktumált hódoltság, hanem a valódi rokonszevnek hamisítatlan nyilvánulása; mely a mily szép, ép oly ritka e mai önző világban. . . .

E legszebb jelenettel a déési vándorgyűlés és kiállítás magához méltó véget ért. —

Gyümölcskiállítás Déesen.

A déési terménykiállításról s főként annak gyümölcsosztályáról akarok rövid ismertetést adni.

Október 15-ike; hives, nedves őszi nap van, a komor, borongos ég hatása látszik az érkező vendégek kedvetlen arcán.

Az erdélyi gazdák vándorgyűlésének megnyitása délután 3 órára tüzetelt ki.

A gyülekezés órájában ritka égi tünemény ragadta magához a figyelmet.

Éjszakkélet felől fekete felhőcsoport verődött össze s rohanó forgó-szél sodorta Deés várossa felé. Mintha óriás katalanból gomolygó sűrű füst közelednék, melynek egyes foltjait, szegélyeit pirosra festé az egészen tiszta nyugati égről ragyogó nap. Hosszasan küzd az erős déli felszél az előnyomuló viharral, míg e Beszterczéről sürgönyvel előre jelzett zivatar végre megérkezik, csapkodja a záport az ablakokhoz s végig söpri az utcákat, tépdeli a kitűzött lobogókat. Egész nyári vihar, itt-ott jéggel vegyesen vonult el szemünk előtt.

Az elemek ily háborgása közt nyílt meg Szolnok-Doboka megyeházának diszes tanácstermében, alig 20—25 rendes tag jelenlétében a deési kiállítás.

* * *

A termények a csizmadia-szín nagy termét töltötték meg. Vojth Gergely nagybirtokos, mint főrendező: elismerésre méltó buzgalmat fejtett ki.

Minden csoporton meglátszott az időjárás mostohasága. Körtve feltünően kevés, szőlő nagy része csaknem élvezhetetlen savanyu.

1. Leggazdagabb gyümölcskiállítása volt az erdélyi gazdasági egyesületek. Saját közkertje terményén kívül, gyűjteményes szállítója volt mintegy 20 magántermelőnek, kik közt Szász-Sebesről Dr. Krasser Károly, Marosvásárhelyről ifj. Gáspár Antal, Hajnal Józset, Kovács Ferencz, — Mező-Bándról Sándor Pál, Kolozsvárról Szentgyörgyi Lajos, Nagy Dániel, id. Bodor Pál — Balázstelkéről Gerendi István tüntek ki. A fajok rendszeres csoportokban s minden egyes faj valamennyi termelőtől, — akárhány külön vidékről valók voltak, egymás mellé helyezve; az áttekintést s a helyek fekvése szerint a gyümölcsök fejlettségét és egybehasonlítást tette tanuságossá.

2. Legtöbb tanuságot nyújtó gyűjtemény a kolozsmonostori gazdasági tanintézeté vala. Minket, kitűzött célunkhoz képest, főleg a következők érdekeltek: érés idő szerint rendezett nagy számu gyümölcssei; 120 faj pityoka, melyek közül kísérlet képpen 10 fajt, legtöbb jó tulajdonnal bírót nagyobb arányban termelnek, hogy tenyésztő maggal is szolgálhassanak. — Aszalt gyümölcssei kitűnő szépek; géppel hámozva, szeletekre szelve s rögtön sós vízbe áztatva, hogy ne barnuljanak a levegőn, hanem szép fehér színöket megtartsák: a mi az Amerikából piacra kerülő aszaltványokat annyira kedvelté teszi a fogyasztó közönség előtt. —

Fűzfajokból is országunkban csaknem páratlan gazdag gyűjteménye van Monostornak. Kísérleti telepén 95 fajt tenyészt, s ebből 1 év alatt 200 ezer dugványt adott el, ezért 1 frt 20 kr-ával. — Nagyobb mennyiségben, — gazdasági s főnási célokra legalkalmasabb 6 fajt mivel: ezek között a vissellina aurea mint kötöző anyag legjobb; kosárfonásra az uralensis vékony, hajlékony águ; purpureának alig van mellék ága; a viminalis és acutifolia durvább fontatoknak való.

3. Harmadik helyre tesszük a torda-aranyosi gazdasági egyesület küldeményét, Tordáról. — Gyümölcssei különösen szép fejlettségűek. Az eladásra szánt fajokból nemesített csemeték névsorát is melléklí (körtve darabja 40 kr, a többieké 35 kr). Az eladásra termelt fajok számát igen nagyra tartjuk, s minőségükre nézve is nem eléggé megválogatottaknak. — Felét a fajtáknak bátran törölhetné s akkor nagyban termelésre legérdemesebb, kiprobált fajokat nyujthatna a vásárló közönségnek.

A három testületi telep után, a magán birtokosok gyűjteményei közt K end i-L ó n a gyűjteménye áll legelől. Csemetéit kizárólag maga tenyésztette, nevelte; mikor a 70-es évek második felében e sorok írója a gyümölcsiskolákát látta, több volt bennök 10 ezer kiültetésre alkalmas oltoványtól. Oltó galyainak nagyobb részét Bereczkitől hozatta; a nagyban termesztésre kiválasztott fajoknál az erdélyi gazd. egyesület kerítészeti szakosztályának évtizedeken át gyűjtött tapasztalatait felhasználta. —

Főbb súlyt a csemege fajokra fektetett, de a gazdaságiakat sem mellőzte. Szébb Téli arany pármén, Kasseli nagy renet, Baumann-, Kanadai-, Ananász renetek, Blenheimi pepin, Ponyik, Daru alma sat. festve nem képzelhetők, mint a milyenek a kendi-lónai gyűjteményben gyönyörködtették a szemlélőt. Multhauptkarmirenetjéből soha sem láttam szébb példányokat, mint itt; ez a faj a mily nemes és elsőrangú, épen annyira hajlandó az elaprósodásra, ha sovány helyen, táplálék hiányban szenved, vagy tulságosan sok gyümölcsöt hagyunk meg a fán; itt valódi remek példányok voltak belőlük. — A Bereczkitől hozott ojtóvesszőkkel jutott be ide a Rózsapepin, mely nagyságra a középezt soha sem haladja meg, de szépsége, tartóssága a késői fajok közt kitűnő helyet biztosít számára s ezért tartozik a Bereczki által terjesztésre melegen ajánlt fajok közé.

— Elismerésre méltó szép eredményt mutatott be Bartók József deési építész, ki deésakna határán fekvő s helyt deésaknán berendezett gyümölcsstelepein mintegy 15 hold területen már is 600 darab termőfával bír, mely szám a rövid idő alatt termésbe jövő növendék fákkal együtt 3000-re emelkedik. Fajtái mind oly jó minőségűek s kitűnő szépek; a tulajdonos vas szorgalma és ügyessége kezességet nyujtanak, hogy telepe nem sokára Erdély gyümölcskereskedésének egyik központjává fog válni. — Almát 15 fajt vett fel nagyban tenyésztésre, hogy csak a kiválóbbakat említsem: ponyik, batul, angol téli arany pármén, Baumann, ananász renet, kanadai, kasseli, stettini piros, sóvári sat. Gyönyörűen díszlik nála a téli lehérek kalvil, melyet az ő fajtái közül (nyilatkozata szerint) a pesti piacon legjobban fizetnek. Meleg, mély termőrétegű, kellően nedves talajt kíván s virágzása is kényes, úgy hogy sok vidéken keveset terem, rosszul fejlőd s héjján barna foltokat kap. Csak gondosan megválasztott helyre, jó ápolás mellett ajánlható.

— Főlemlitem még Pap Tivadart Szamos-Ujvárról, Vályi Elekét Kentelkéről, mindkettőn uttörői e vidéken a nemes gyü-

mölcs tenyésztésnek, bárha a fajok megválasztásában nem kifogás'alanok s több nálok a dilettantismus, mint a szakértelem.

— Décs e helység e vidéken arról vált híressé, hogy lakói nemcsak nagy gyümölcsstermelők, hanem nagy darab földről felszedik a termést s szekerekre rakva, jelentékeny belkereskedést üznek vele. És hogy most nemcsak az őseiktől öröklött félvad fajokat ismerik s becsülik, mutatja Balla Mihály décei kisbirtokos kiállítása. —

— Átalában tartozunk a Deés vidéki gazdák iránt azon nyilvános elismeréssel, hogy a nemes gyümölcsfajok szaporítása, a közelebbi 8 év alatt, (mikor a kertészeti vándorcongressus alkalmával azokat itt bemutatták), feltűnő nagy haladást tett. Jövőjük érdekében dolgoznak, ha a közeledő phylloxera veszélyt tekintve, idejében nagy gyümölcsösöket telepítenek. —

— A vendégszeretet jogán emlitem fel Adi Károly kiállítását Nagy-Körösről, ki bemutatta mily szépen fejlett tartós gyümölcsöket nevel az Alföld homokja és hogy mivel szerez magának százezrekre menő jövedelmet Kecskemét és vidéke külföldre üzött kereskedés által.

— Sok panaszt hallottunk, hogy a gyümölcsstermést nem lehet értékesíteni. Oly potom árt fizetnek érte, hogy néha a leszedés költségeit alig fedezi. —

Hát bizony ez ellen nincs más orvosság, mint kereskedelmi egybekötetések szerzése; az eladásra szánt gyümölcs gondos megválogatása, gondos csomagolása; aszalók állítása minden községben; gyümölcsbornak feldolgozása, mely házi használatra, munkások számára olcsó, egészséges ital.

Az idén Németország számára a Szilágységben mindenféle válogatatlán, durván aszalt almáért fizettek métermázsáuként 8—9 frtot; Deés vidékén Kepes Gyula haszonbérő készített s a kiállításon be is mutatott ilyen aszalt almát, mely héjastól 4 felé vágva, s nagyjában szárítva volt. Ő, állítása szerint métermázsájáért 10—12 frtot kapott. Németország éjszaki részében, hova ezt az anyagot kiviszik, almabort készítenek belőle.

— Ugyancsak Kepes Gyula aszalványai közt láttuk a szilva és cseresznyemag gyors kiszedésére alkalmas kis gépet, melynek ára Spitzertől Budapestről hozatva 1 frt 50 kr.

Különös szép aszalványokat mutatott, még be a kendilőnai gazdazág és Fenyő Laposné Déésről.

* * *

Ismertetésem kiegészítésül szolgáljon azon 15 alma és 15 körtve faj jegyzéke, melyre a tárlati bizottság bírálatának bevégzése után, mint nagyban termesztésre ajánlottakat kiválasztott s külön aszaltalra helyezve, a látogató közönség tanuságára kiállított.

Almák közül:

ősziiek: gravensteini, selymes tányér, danczigi szeges, kék alma, sóvári (ezek közül a gravensteini csak csemege gyümölcs, a többi gazdasági is puha husu; szép aszalványok készítésére első sorban alkalmasok).

előtéliiek: ponyik, téli arany pármén, muskotály renet, kanadai r., Bauman renetje, ananász r., batul.

későtéliiek: feketányér, nagy kasseli renet, Bánffy Pál. **Körték közül:**

Előre megjegyzem, hogy a legkiválóbb körte fajtái ősziek. A nyáriak közül nagyban termesztésre és kereskedésre mondhatnám csak az augusztus végén érő torzsátlan (Lőrincz Kovács, Erdélyben sok helyt császár körtvének nevezik). Ez keményhusu, ütődést, szállítást jól tűri és aszalásra is elsőrendű anyag.

Következnek a többi ajánlt fajok.

Fehér pergamen, Izambert, Charneusi izletes, Boşc kobakja, Angoulémei herczegnő, Clairgeau, Diel vajkörtéje.

Tartós természetű előtéliiek november—december hónapokra: Kolmár souverin (=d'Argenson) Hardenpont téli vajkörtéje (=Ferdinand koronaörökös), Jozefine des Malines, Jeaminette.

Későtéli, csaknem egyedüli olvadó husu vajkörtve a téli esperes; ez is nem eléggé hivesen tartva, már dec.—január hónapokban leérik.

Végre 15 pityóka fajt is helyezett a bíráló bizottság erre a külön aszaltalra, melyek közül kiemelek néhány legajánlatóbbat: májusi királyné, kék márvány, rózsapityóka, (ezek legkorábbiak) hópehely, fejér és veres szászhagyma s végre mint késői a champion. —

— Deés város előre törekvő, nemes és szépért lelkesülő polgárai fogadják szíves üdvözlésüket és elismerésüket! . .

Szabó Sámuel.

Szállítás a hadsereg részére.

II.

(G. V.) A hadsergi közvetlen szállítás ügyében októberhó 10—12-éig lefolyt szaktanácskozmány jegyzőkönyve szó szerint a következő:

Elnök az ülést megnyitva, körvonalozza az értekezlet célját, a részletek előadására Dessewffy Aurél grótot kéri fel.

Dessewffy Aurél gróf a szövetségbe lépett gazdasági egyletek képviselői nevében azon nézetnek ad kifejezést, hogy a hadsereg számára szükséges nagymennyiségű terményeknek közvetlenül a termelőktől való beszerzése kívánatos volna, ugy ezek érdekében, mint előnyösnek ígérkezőek ez a cs. és kir. közös hadsereg és honvédségre is, mivel ekként a termények értékének egyrésze a közvetítési díj alakjában, mi eddig mondhatni kizárólag a kereskedők és szállítók osztályrésze, a termelők és a hadsereg között oszlanék meg. Ezen előny tekintetbevételével s arra való tekintettel, hogy köztudomás szerint a termelő közönség a hadseregnek a szóban forgó cikkekkel való ellátásánál közvetlenül nem szerepel, kívánatosnak látszik az ügy tanulmányozása s megvilágítása a nehézségeknek, a mik a termelőt ezen szállításban gátolják. Óhajtanódnak véli hiteles tudomást szereznii arról, hogy a termelők tényleg szállítói-e a hadseregnek, s nem az a körülmény tartja-e vissza őket a részvételben, hogy az eljárási módokkal ismeretlenek; a hirdetések szövegezése nem elég világos, hogy pl. egy-egy helyörség te-

temesebb zab- vagy szénaszükségletére kisebb termelő nem vállalkozhatik?

Fellette kívánatosnak tekintené továbbá, ha a kisebb katonai állomások csapatai szükségleteiket nem az eddigi mód szerint, szállítók közvetítésével szereznék be, hanem a termelőktől kézi bevásárlás útján; valamint súlyt fektetne arra is az egyletek szövetezete, hogy a termelő közönséggel közvetlen érintkezésben levő gazdasági egyletek az ajánlati tárgyalásoknál kiküldöttek által képviselve legyenek, s ekként a termelő és a katonai kincstár közti érintkezést megkönnyítsék, s mintegy folytonosan fentartsák.

Elnök ezen kijelentés alapján felteszi a következő kérdéseket:

1. Szállítottak-e eddig, s szállítanak-e ez idő szerint termelők a hadsereg számára?

A hadügyi és honvédelmi miniszterium képviselői kijelentik, miszerint: vannak egyes termelőgazdák, a kik úgy bérleti szállítók (Arrendatoren), mint költvelél alapján a raktárak önkezelési bevásárlásnál mint szállítók szerepelnek, az előbbieknél azonban csupán Galicziában a gazdasági egyletek útján, továbbá Alsó-Ausztriában és Magyarország egyes helyein, nevezetesen Baranya vármegyében leginkább kenyeret és kisebb állomások általános szükségleteit.

A honvédség részére több állomáson a termelők tűzifát szállítanak.

A termelő közönség körében a szállítás, dacára a hadbiztonság által nyújtott könnyítéseknek, észrevehető lendületet nem vett.

2. A szövetség képviselőiben kérdés intéztetik arra nézve, hogy a hirdetésekben kitüntetett teljes mennyiségek szállítandók-e és pedig egy vállalkozó által, vagy pedig részletszállítások is engedélyeztetnek?

A szükséglet apróbb részleteire s többek által is tehető ajánlatok, s a szállítás részletenkint is történhetik, mint a hogy az általános határozatokban az kitüntetve van.

A bérleti szállítás (Lieferungen im Arrendirungswege) a meghatározott átvételezési határidőhöz van kötve.

A saját kezelési raktárak számára történt bevásárlásnál a hirdetésben közzétett időszakok mérvadók, melyek a helyi és költségvetési viszonyokhoz képest vannak meghatározva.

3. A szövetség képviselőiben kérdés intéztetik továbbá arra nézve, hogy nem volna-e lehető olyan állomásokon, melyeken élelmezési raktárak nincsenek, magok az illető csapatok vásárolnak be szükségleteiket közvetlenül a termelőktől?

A hadügyi és honvédelmi miniszteriumok képviselői kijelentik, hogy miután sarkalatos elv az a hadügyi és honvédelmi miniszterium részéről, hogy a csapatok lehetőleg megkíméltesse a szövevényesebb kezelési teendőktől, hogy ekként a körülményekhez képest amugy is rövidre szabott szolgálati idő lehetőleg hivatászerű katonai kiképezésre legyen fordítható; a jelzett irányú bevásárlás a kis állomások minimális szükségletének leszámitásával, a hol a szerződéses szállítás nem fizeti ki magát, nem vihető keresztül.

Az említett indokokon kívül ellene szól ennek még az a körülmény is, hogy éppen az ilyen állomásokon hiányzanak a raktárak a cikkek befogadására; a kiképzett kezelési személyzet hiánya is ellene szól, s továbbá az e célra szükségesnek látszó berendezkedés költsége a kitűzött cél előnyeivel arányban nem áll.

Ennélfogva a termelőktől való közvetlen bevásárlás nagyobb mennyiségben rendszerint csupán az élelmezési raktárak önkezelési élelmezési szükséglet fedezésére szorítkozhatik.

4. Elnök kifejezést ad a gazdasági egyletek szövetsége részéről jött ama kívánalomnak, mely szerint nem volna-e kivihető, hogy az önkezelési célokra szóló bevásárlások tárgyalásain az országos gazdasági egylet Budapesten, illetőleg az erdélyi gazdasági egylet Kolozsváron — a termelők érdekében kiküldöttek által képviseltethetnék magukat és pedig úgy az ajánlati, mint az elbírálati tárgyaláson?

A hadügyi miniszterium kiküldöttjei ezt „ad referendum” veszik.

A magyar gazdasági egyletek szövetezetének következő ohaja tolmácsoltatik:

a) Tekintettel arra, hogy az önkezelésre történt bevásárlásokra vonatkozó ajánlati tárgyalások kihirdetésében nincs kitüntetve az, a mi pedig tényleg engedélyezve van, t. i. hogy részletekre is lehet ajánlatot tenni, kérelmezi, hogy a hirdetések szövegezésében ezen körülménynek kiemelése által, ez a hiány pótolassék.

b) Továbbá, miután a szükségletnek adag szám szerint való közzététele a szállítandó mennyiség felől a termelőket, különösen a kisebb gazdát nem elég gyorsan és világosan tájékoztatja: kívánatos volna, ha az adagszám kitüntetése mellett közhírre tételnek az is, hogy körülbelül minő mennyiséget tesz ki a rendes évi szükséglet, különös tekintettel a lótapra?

c) A bérleti vállalkozás útján beszerzendő szükségletre vonatkozó hirdetésben a meghatározott szállítási, illetőleg beszállítási határidő közlése kéretik, valamint az „összetes” (complexive) ajánlat fogalma is feltüntetni kéretik.

d) Hogy a tárgyalási állomástól távolabb lakó termelők is lehetőleg könnyen hozzá jussanak a feltételi és szokványfüzetekhez; felkéretik a hadügyi miniszterium, hogy úgy a törvényhatóságokhoz, mint a gazdasági egyletekhez küldje meg a füzeteket, s így ezek betekintésére alkalom adassék, továbbá, hogy a hirdetésekben tüntetessék ki, hogy ezen füzetek bárki által is, hol és mennyiért kaphatók?

e) Hogy a termelő mindjárt az aratás befejezte után tájékozhasssa magát a jövő évben önkezelési bevásárlás útján feendő terménymennyiségen felül: kívánatos volna, ha a közös hadügyi miniszterium, mihelyt illetékes helyen megállapítottat az összes önkezelési szükséglet, körösvény útján közölné a cikkek és élelmezési kerületek kitüntetése mellett a törvényhatóságok és gazdasági egyletekkel azt, hogy saját kezelési szükséglete, az egész monarchia összes élelmezési kerületeiben és az egyes élelmezési raktárak számára mokkorára rug?

f) Tekintve, hogy az 5—5 napra meghatározott átvételezési határidőnek esetleges meghosszabbítása a szállító érdekében felette kívánatos és üdvös könnyítés lenne, másrészt pedig magára a csapatra nézve is előnyös volna, idő és munkaerő kiméltetés tekintetéből mondassék ki az, hogy a hol az állomás csapatok helyi viszonyok megengedik: az átvételezés ideje hosszabbíttassék meg a lótápra vonatkozólag.

g) A vásárlási zárlatnál felmerülő vitás kérdések elintézésére nézve engedjék meg, hogy a kötetendő szerződésekben a tőzsde-bizottságon kívül a választott szakértői bíróság kikötése felvéthetessék, s csak olyan esetben, a mikor ezen kikötések feltüntetve nincsenek: kerüljön az ügy a rendes bíróság eljárása elé.

h) Miután a feltételi és szokványfüzet magyar része hibásan fordítva úgy, hogy egyes pontjaiban nemcsak nem egész világos, de olykor egyes határozmánynak téves, sőt ellentétes értelmét adja vissza: kérelem nyilvánítatik az iránt, hogy ezen füzetek helyesbitése a közös hadügyminiszterium által a honvédelmi miniszteriummal egyetértőleg eszközöltessék.

A cs. és kir. közös hadügyi, illetőleg a m. kir. honvédelmi miniszterium képviselői az „a—h” pontban foglalt kérdéseket „ad referadum” vették.

Dessewffy Aurél gróf, képviselőtársai nevében is, mély köszönetét fejezi ki a hadügyi és honvédelmi miniszteriumok képviselői által előzékenyen és készségesen adott szakszerű felvilágosításokért.

Elnök utalva arra, hogy az értekezlet tagjai az ügyszóhoz hozzászólni nem kívánnak: a tárgy megbeszélését befejezettnek tekinti s az értekezlet tagjait a jegyzőkönyv átvizsgálása céljából folyó hó 12-én délelőtti 10 órára megjelenni kéri.

1887. október hó 12-én a jegyzőkönyv felolvastatott és hitelesített.

* * *

Kétséggel lesznek akárhányan gazdátársaink közül, kik az elért eredményt kicsinylik, sőt egyáltalában eredményt nem látnak, — de már maga azon körülmény, hogy ez ügyet az első sorban illetékes tényezők előtt felderíteni lehetett, hogy a közös megbeszélés mindkét félnek álláspontját megvilágította és tisztázta, hogy végre a katonaság képviselőinek részéről a legnagyobb előzékenységet és készséget tapasztaltuk, — mindezek reménylenünk engedik, hogy az eddigi állapot változtatva, a gazdák óhaja teljesítve lesz! Mert hát elvégre is mit óhajtunk mi? Mindenki természetesnek találja, hogy a csizmadiától vesznek csizmát, a szabótól pedig nadrágot — és nem megfordítva; hát akkor miért kell még külön küzdeni, hogy a gazdától vegyék a zabot, rozsot, szénát??? —

Kolozsvári tejszövetkezet.

Dr. Szentkirályi Ákos kezdeményezésére, Egán Ede orsz. tejjgazdasági felügyelő a tejjgazdasági szövetkezet iránt érdeklődőket október hó 22-ikén d. u. 2 órára az erdélyi gazdasági egyesület hivatalos helyiségében összehíván, ez alkalommal jelen voltak: Dr. Fabinyi Rudolf, egyetemi vegytanár; Horváth Berta-

lan, a gr. Teleki Miksa örökösei uradalmainak igazgatója; Balla Pál, Br. Jósika Lajos tisztartója; Dr. Rózsahegyi Aladár, egészségügyi egyetemi tanár; Szabó József, az o. g. e. alelnöke, Dr. Szentkirályi Ákos, gazdasági tanintézeti tanár és Vörös Sándor, a kolozs-monostori g. tanintézet igazgatója.

Egán Ede röviden de alaposan előadja a tejszövetkezet célját és kezelésének módozatait s egy részletes költségvetést is terjesztett az összegyűlték elé a következőkben.

A szövetkezetnek előnye, hogy felmenti a gazdát az eladás terhe alól, s így állattenyésztésének fejlesztésére az több időt fordíthat.

A tejszövetkezetbe a társult gazdák beküldik a tejet egy meghatározott időben, hol azután együttesen kezelik.

Az elárusításnak két módozata van, vagy a házhoz küldik a tejet, (ami a vásárló közönség kényelme tekintetéből ajánlatosabb) vagy üzlethelyiségekben adják el. A tejnek széthordása régebben üveg-palaczkokban történt, ami bár szép és izletes, de tekintve a törékenységet és a tetemes befektetést, amit igényel, újabban más záros edényeket használnak, melyek inkább megfelelőek. A tejszövetkezetnek a fölös. tej feldolgozására is be kell rendezve lennie, mert nem minden tej fogy el tejszín, édes tej és vaj alakjában; mindig marad oly rész is, mely közvetlenül nem értékesíthető.

Egészségügyi szempontból is kívánatos, sőt szükséges ily szövetkezet létrejötte, mert a tej minősége itt mindig pontosan vizsgálva lesz, a társultak a tisztaságra minden tekintben kötelezettséget vállalnak. A tejminőségnek minden időben való kiegyenlítetttségét pedig; amely a gyermekek egészségére annyira fontos; csakis egy szolid tejszövetkezet útján lehet elérni a tejnek nagy mennyiségben, elegyiése által. Arra pedig teljes megbízhatóságot nyújt, hogy hamisítatlan tiszta tejet szolgáltat a fogyasztó közönségnek. A termelő az itt elősoroltakra nézve a jelen körülmények között semmi esetre sem nyújthat garantiát, mert vállalkozóknak adván el a tejet, ilyenformán a visszaéléseket a legjobb akarat mellett sem akadályozhatja vagy szüntetheti meg.

Az alapszabályokra nézve azok egyes főbb pontjait vázolja. Főkellék hogy kifogástalan tej kerüljön be. Szükséges tehát, hogy a takarmányozás, valamint az istállók és állatok egészségesek legyenek. Erre egy igazgatóság ügyel fel, melyet a szövetkezet tagjai alkotnak. Ez igazgatóságnak jogában áll a tagok istállóit és tejkezelését időnként megvizsgálni.

A tagok egy meghatározandó oly bizonyos órában küldik be naponta a tejet, hogy a kezelésben fennakadás ne történjék. A költségek levonása után a pénz a hónapnak végén kiosztatik még pedig a tej minősége szerint. Ezért kell, hogy a kezelő hetenkint egyszer minden tag által beküldött tejet megvizsgáljon. Ilyenformán havonként négy mérési adat állván rendelkezésére, ebből havi átlagot von s a zsirtartalomhoz arányosan osztja szét a begyűlt pénzt.

Ebből látható, hogy igen megbízható kezelőre van szükség, ki becsületessége és ügybuzgósága által a vállalat sikerét nem kockáztatja. Ezért tehát vagy olyan egyén bizandó meg az

üzlet kezelésével, kiért a tejgazdasági felügyelő jót áll, vagy akiben a szövetkezett tagok megbiznak. „Egy 3-ik mód lenne az, hogy az illető kautiót tegyen le.“ Mindenek felett azonban alapos szakértelemmel kell bírnia.

A költségvetés végeredményét az alábbiakban adjuk. Az üzlethelyiség első berendezése kerül 5000 frtba, 2000 liter tej napontai kezelése mellett. Kezelési költség naponta minden liter tejtől egy krajczár, tehát naponként 20 frt, literjét a tejnek per 9 kr. számítva 180 frt, így tehát egy liter tej 8 krral lesz értékesítve.

Dr. Rózsahelyi Aladár, Dr. Szentkirályi Ákos, Horváth Bertalan, Dr. Fabinyi Rudolf, mind pártolólágg szólottak hozzá az ügyhöz. Szabó József azonban azon kételyének adott kifejezést, hogy bár elismeri, miszerint mind kereskedelmi, mind egészségügyi, valamint a fogyasztó közönség szempontjából is előnyös volna a tejszövetkezet megalakulása, de vajjon a termelők értékesíthetik-e úgy tejeiket a szövetkezet útján; — tekintve a magas regiet; mint vállalkozók által. Mert bár télen elég magas áron van kelendősége a tejnek, de nyáron, midőn pedig a tej anélkül is megszaporodik, tudni rajta a szövetkezet sem lesz képes, hanem a nagyon is sok feleslegnél a feldolgozás szüksége áll be, s így alacsony áron értékesítheti a terményt.

Egán Ede ezzel szemben azt hozza fel, hogy mig most a téli magasabb tejárak a vállalkozó zsebébe esnek, addig az, ha a szövetkezet létrejő, a termelők javára marad s a téli magasabb összegek a nyári alacsony bevételeket kiegyenlíthetik.

Ezek után a kolozsvári tejszövetkezet kívánatos megalakulása elé csak jó reménnyel nézhetünk és hisszük is, hogy az a november hónap 6-ikán tartandó gyűlés alkalmával, meg is történik, s Kolozsvár egy ily szövetkezet áldásos hatását még a tél folyamán érezni fogja s a társult tagok pedig hasznos oldaláról nyernek kellemes meggyőződést. —

A bor idomítása.

Boridomítás alatt értjük ama műtétet, mely által a bornak valamely tulajdonságát növeljük vagy mérsékeljük különböző szerek hozzáadása vagy elvonása által.

Tudom, sokan megbotránkozással olvassák soraimat, pancsolónak, hamisítónak, vagy nem tudom én minek nevezvén engemet. Pedig e konzervatív meggyőződésű uraknak épen nincs igazok. Idomításnál csak oly ártatlan szereket adunk a borba, melyek különben a bor kiegészítő részei szoktak lenni, de a melyekben a természet mostohasága folytán egyik-másik bor hiányt szenved, s a melyek hozzáadása által a fogyasztók igényeinek teszünk eleget.

Az értelmes francziák rég idomítják boraikat; sőt bebizonnyított tény, hogy a mi borainkat is, mit — mint nyers terményt összevásárolnak, ők aztán idomítják — s eladják ismét nekünk háromszoros árért franczia név alatt, mi pedig jóízűen megiszszuk, mint „valódi“ franczia bort.

Mindaddig, mig ki nem zsákmányoljuk az ipar minden vívmányát, melylyel a bort jobbá tehetjük, csak nyerstermelők leszünk és nem számíthatunk arra, hogy a külfölddel kiálljunk a versenyt. Szemesnek áll a világ, vaké az alamizsna.

Távolról sem akarom én azt állítani, hogy mindenféle borzagyválás és borcsinálás megengedhető, én csak az idomítását ajánlom a bornak az alább elmondott módok szerint, nem pedig különféle anyagból való készítését, melyek közt minden van, csak szőlőlé nincs.

A boridomítás mindaddig nem mondható hamisításnak s nem kárhoztatható, mig a műveletnél a bor vegyalkatrészei csak mennyileges változást szenvednek, vagy az alkalmazott szerek az egészségre teljesen ártalmatlanok. Boridomítás:

a) a szeszezés, ezt használjuk azon esetben, ha a bor minden finomsága mellett is igen gyenge, s e végett nem tartható, nem deríthető, nem szállítható, vagy történhetik az csupán a zordonabb éghajlat folytán erősebb italt igénylő fogyasztók izlése végett. — Anglia, Oroszország, Észak-Amerika csak az igen erős bort kedveli és vásárolja. Ezért alkoholizálnak minden, a fentmondott államokba szállított bort a francziák, spanyolok, portugálok, sőt a Rajna melléki bortermelők is.

Szeszezésnél mindenestre ismernünk kell a bor szesztartalmát, nemkülönben a használandó szesz tiszta alkoholtartalmát és ehhez képest adjunk a borba többet vagy kevesebbet. Mindig a lehető legfinomabb, legtisztább s kozmaolajmentes szeszt (spiritus vini rectificatissimus) használjunk; vagy a mi még czélszerűbb: a borból lepárolt szeszt, a cognakot.

Legczélszerűbben történik a manipuláció a bor második lehozása előtt, mikor — minthogy a szesz könnyebb mint a bor, az előbb a hordó fenekére töltendő; 4—5 hónap alatt össze fog érni a borral. Szeszezhető a bor must korában is, midőn még a törkölylyel együtt van; ez esetben a must cukortartalmából kell kikombinálni a leendő szesztartalmat, (100 százalék cukorból körülbelül 50 százalék szesz lesz.)

b) A gliczerin használata, ezt Scheele, svéd vegyészről scheelizálásnak is nevezik. Használják ezt az igen savanyú vad boroknál a savanyúság elpalástolására. A gliczerin szörpsűrűségű édes folyadék, a bornak állandó alkatrésze, a borok testessége részben annak tulajdonítható. Az erjedésnél jön létre, s mi igen fontos — nem mint a cukor — nem bír erjedő képtelenséggel. Minthogy a borban rendszerint csak 2—5 tized százszázalék ($\frac{0}{100}$) van belőle, csak módjával használjuk, mert különben a bornak kárára lehetünk vele, egy hektoliterbe maximum egy vagy másfél kilogrammot tegyünk. (A kereskedésekben kapható gliczerin igen gyakran meszes ólomsó tartalmu, mit felismerhetünk a csapadékról, mi hígított kénsav hozzáadása által képződik; ezért czélszerű a gliczerint használat előtt mindig reagálni a mondott kémszerrel).

c) A savtöbblet eltávolítása Chaptal módja szerint, márványpor (szénsavas mész) által eszközölhető, ez esetben minden gramm szabad sav eltávolítására $\frac{5}{6}$ rész márványpor használandó. Ez eljárásnál természetesen a bor pontos savmeghatározást igényel vegyelmezés útján.

d) A borok festésére nézve a nagy többség véleménye az, hogy legyen a festőszer bármi és bármely esetben alkalmazva: az hamisítás.

Nézetem szerint ez nem egészen így áll, mert ha a festőszer az egészségre teljesen ártalmatlan, a bor pedig ezáltal színében nyer, s így értéke is tetemesebb lesz, — a festés megengedhető. Némely vidéken ez elvet annyira elfogadták, hogy a vörös borok csaknem kivétel nélkül festve vannak. Teljesen ártalmatlan festőszer a vörös mályva, kék áfonya (vaccinum); az encocyanin, mi egyedül a szilva és kék szőlő héjában található s kivonható borszeszszel; ha ezzel fehér borból csinálunk vörös bort, akkor sem követünk el hamisítást.

Intenzív vörös festék a lacrima Christi és tenturier szőlőfajok leve is. Fehér borok czélszerű festőszere a caramel (couleur), mi nem egyéb, mint szeszenben vagy cognakban feloldott égetett cukor, ettől a bor aransárga színt és igen kellemes ízt nyer. A caramellel való festést össze lehet kötni a borok alkoholizálásával.

Hogy melyik festőszerből mennyit használjunk, azt czélunk és a festék intenzivitása szabályozza. Mindenesetre czélszerű mint minden borászati manipulációnál, előbb kicsinyben tenni kísérletet és az adatokat feljegyezni s ha sikerült, ugyan azon arányban alkalmazzuk nagyban is.

e) A savazás. Sok bornak baja, hogy nincs elegendő savtartalma, ez esetben a hiányt borkősav hozzáadása által pótoljuk. A sav langymeleg vízben oldandó fel, s ha az oldat kihűlt, akkor töltjük a borba.

A façonált bor nem egyéb, mint a mazsolaszőlővel kezelt bor. Ez sem mondható hamisításnak, de minthogy ez uton többnyire utánzatok készülnek, nem ajánlom, már csak azért sem, mert ez utánzatok többnyire a legjelesebb borvidékek hitelét rontják.

f) Boridomításnak mondható a házasítás (coupage, összevágás, keverés, elegyítés, egyenlősítés) is.

Külföldi borkereskedők előtt csak úgy állapíthatjuk meg hitelünket, csak úgy számíthatunk rájuk mint vevőkre, ha mindig lehetőleg egyenlő minőségű és nagy mennyiségű egyenlő bort vagyunk képesek produkálni. Ezt pedig elérjük az által, ha a bort egyenlősítjük — házasítjuk.

A házasítás nem mindig csupán az egyenlősítés végett történik, a gyakorlott borász ez uton több különböző sajátos borokból, melyek külön-külön épen nem mondhatók jóknak, jobb s kellemesebb italu bort képes előállítani. A vegyítési arányra nem lehet szabályt felállítani, itt csak a tapasztalat és a fogyasztók igénye lehet irányadó.

Az elegyítést alkalmazhatjuk már a mustnál, egy nagy házasító kádba töltögetvén össze, de házasíthatjuk a kész borokat is.

Legczélszerűbb a házasítás, ha akkor eszközöljük, midőn másodszor fejtünk, így az utóerjedés alkalmával a borok összeérnek, egyesülnek.

Ha kész borokat házasítunk, színbor alakjában történjék

az, a seprőt ne vegyítsük közé, mert ez által eljárásunk inkább kárára, mint hasznára válik borunknak.

Ezen cikket a „Földmívelési Érdekeink“ után közöljük, miután sok figyelemre méltót tartalmaz; némelyekre azonban meg kell tennünk saját észrevételeinket és helyenkint egy kis kibővítéssel is szolgálunk.

Az a) pontra vonatkozólag a szeszezésnél megjegyezzük, hogy cognacnak használata csakis kivételes esetben ajánlható, mert igen drága és így nehezen fizeti ki magát. A d) pontra nézve sem oszthatjuk mindenben a t. cikkíró nézetét: mert a fehér bort ha szőlőfestékkel vagy épen veres borral festik is meg, mégis csak csalás az és ha oda nincs téve, hogy festett; büntetést is érdemel. Hasonlít az ilyen eljárás azon lökupez fogásához, a ki a szürke lovat almásra festi s csak mikor a ló megizzad, tűnik ki az eredeti szín.

A bornál még veszedelmesebb a csalás, mert észre sem vehető, de ha a valódit a csalódásig megközelíti is még sem lesz az helyeselhető, hanem büntetendő eljárás.

A festésnél van megemlítve a caramellel való szinezése a fehér boroknak s annak a szeszezéssel párosítása; ezt azonban nem ajánlhatom azért, mert a festanyag mindig jobb ha nagyobb intenzitású, vagyis kis tömeggel aránylag nagyot festhet, míg a szeszezésnél fél liternél kevesebb szeszt soha sem használunk, sőt ennyit is ritkán. A szín anyagnak kipróbált intenzitásának kell lenni, pl. hogy egy köbcentiméter hány liter bort képes a kellő színűvé tenni ezt pedig csak próbálgatással lehet megtudni s egyszerre nem lehet elhatározni, hogy hány deka cukrot kell megégetnem egy hecfoliter bornak szinezéséhez. Azért a festanyagot készítsük egyszerre nagyobb tömegben és kipróbálva, jól ledugaszolt üvegekben tartsuk el. Az üveg oldalára egy vignetet ragasztunk és felírjuk reá 1 köb cm. megfest ennyi és ennyi liter bort.

A savazásra vonatkozólag; mi is némely és épen finom boroknál válik szükségessé, leginkább akkor, ha deríteni nehezen lehet, vagy pedig ha a fogyasztó közönség izlése úgy kívánja; szükségesnek tartom felemlíteni, hogy erre csakis tiszta borkősavas káliumot lehet használni; miután a kereskedésben közönségesen borkőnek nevezett (kettő borkősavas kálium) anyag vízben nem olvad csak igen nehezen, szeszes folyadékból pedig kiválik és a bor savanyítására nem alkalmas. Ha a savtartalom fokozása kívánatos, akkor oly oldatot készítünk, melynek minden köbcentiméterében a feloldott borkősav mennyisége pontosan meg van határozva, hogy így biztosan lehessen tudni, mennyi sav jutott egy köbcentiméter folyadékkal a borba. Miután pedig az asztali borok savtartalma 0.7—0.8% szokott lenni, a savanyításnál ez kell hogy irányadónk legyen. Borunknak savtartalmát tehát vagy magunk, vagy hozzá értő egyén által meghatározatjuk s ha az eredmény 0.006 volna, azon esetben 0.002 sav pótlendő, ez pedig egy hecfoliterbe 200 gramm, ennyi borkősavakáli mérendő tehát le s ha ezt egy deciliter vízbe oldjuk, egy literre kell vennünk 2000 gr. borkősavat, így

elkészítve az oldatot annak bizonyos felhasználási mennyiségéből kiszámíthatjuk mindig a tiszta száraz savtartalmat. Végül a glicerinrel való édesítés ellen kell tiltakoznom, részünkről ezt csakis oly mértékben tartjuk alkalmazhatónak, mint az a borokban előfordul, nem pedig hogy — hektoliterenként — kilogram számra öntsük a borba.

Haladási mozgalmak.

A közelmúlt napokban lefolyt déési vándorgyűlés több irányban igyekszik termékenyítőleg hatni! Ugyanis mint a „Szolnok Deboka“ egyik kiállítási számában nagy örömmel olvassuk: az erdélyi gazdák déési vándorgyűlésével kapcsolatos kiállítás alkalmát igen szépen használta föl Szentgyörgyi Lajos kolozsvári néptanító — egy személyben az erdélyrészi méhészegylet főtitkára és az erdélyi gazdasági egylet gyümölcsészeti, szőlészeti szakosztályának a gyűlési képviselője — arra, hogy megyénk gazdasági egylete kebelében s illetve ennek területén „méhészegyleti kör“ és „gyümölcsészeti, szőlészeti szakosztályt“ szervezzen. Ugyanis október hó 19-én d. u. Bartók József ismert buzgalmu és tevékenységü s említett téreken is már kiváló érdemeket szerzett ügylársuak házához Abend András, Fodor László méhészeti és gyümölcsészeti vándortanárok, Szentesi Áron iskolaigazgató s még pár lelkes ügylárs személyében szűkebbkörű bizottságot kért össze, (hogy többen nem jelenhettek meg, az a különböző irányban való elfoglaltatásnak tulajdonítandó) hogy jelzett ügyekben — szakosztályok s illetve „méhészegyleti kör“ szervezésében kívánt eredményre segíthesse a dolgot. Pár órai érdekes eszmecsere arra az örömdetes megállapodásra hozta a lelkes társakat, hogy ez „osztályokat“ elődázhatatlanul meg kell alakítani és pedig a legközelebbi hetekben, s hogy ez egész korrektséggel történhessék, megbizta az enquéte Szentgyörgyit, hogy ő — mint már e dolgokban is praktikus mozgató — e bemutatáshoz „pontozatokat“ dolgozzon ki s juttasson Bartók tagtárshoz, a ki aztán egy tágabb körű értekezleten azt előterjesztve, az eszmét megtestesítésre juttassa. Arra nézve pedig, hogy ennek a dolognak röktönös praktikuma is mutatkozhasnék, megbizott Bartók Tódor és indítványozó, hogy a gyümölcskiállítmányból, már 20 án reggel szedjen össze egy tanulságos mennyiséget s azt gondosan helyezze el Bartók társukhoz, hogy „érésidő szerint“ legyen — a születendő — gyümölcsészeti, szőlészeti szakosztálynak anyaga arra, hogy tanulmányait igazi alaposzággal kezdhesse meg. —

Szilvaiz készítése.

A fáról lerázott vagy leszedett szilvát tiszta vízben jól megmossuk, hogy földes, homokos részeitől, melyek a lekvárt recsegővé teszik, megszabaduljon. Ezután kiszedjük a magvakat és a szilvát tiszta rézüstbe rakjuk. A rézüstnek egy fedél alatt kattanhoz hasonlú gödröt ásunk a földbe, beletesszük az üstöt s jó hosszúra vágott száraz fával tüzelünk alatta. A szilva elkezdvén főni, egy hosszú nyelű, egyenesen e czélra készült bikkfa-kannállal folytonsan kavartjuk a szilvát, míg fekete színt nem kap. E kavartás arra való, hogy a szilvaiz az üst fenekéhez égve meg ne kozmásodjék. Midőn a szilva a lekvár fekete színt megkap-

ta: az üstöt a tüzről levesszük és kiszedjük belőle a lekvárt, ezt új fenyőfa dézsába félre tesszük és kihűlni hagyjuk. Ez megtörtéven, deszkafedéllel betakarjuk a dézsát s a lekvárt állandó helyére tesszük el, melynek száraznak, árnyékosnak s a szélből védettnek kell lenni. Az így készült lekvár évekig eltart és sem kellemes édes ízéből, sem jószágából nem veszít. —

(Gy. M.)

Naptárirodalom.

Stein János „Közhasznú erdélyi képes naptár a 1888-ra“ a napokban megjelent és ezuttal fennállásának 29-ik évfolyamába lépett, mely tény egymaga is annak közkedveltsége mellett szól, az olcsó ár — 30 krajczár — színtén hozzájárulván a nagymérvű elterjedéshez. Különösen kiemelendő az országos vásároknak betűrendes és hónapok szerinti hibátlan közlése, valamint a számos hirdetés, mely a beszerzési források iránt nyújt bő felvilágosítást és így a falun tartózkodó gazdáknak is nagy hasznára van; minélfogva melegen ajánljuk e t. olvasóinknak a naptár beszerzését. —

Kitűnő hordótapasz.

Nagyon gyakran fordul elő eset, hogy pincze és prés-házbeli eszközeink, ugymint a hordók, kádak és egyéb edények kisebb repedésein, főleg ha csak száraz helyen tartattak, a beöntött bor vagy must kiszivárog vagy éppen kicsepeg. Ily esetben a legegyszerűbb, pénzbe nem kerülő és legjobb következő tapaszt ajánlhatjuk: Vegyünk egy-két marék szilfa-levelet és ezt törjük össze egy fakalapáccsal mindaddig, a míg azt kezünkkel egy golyóvá gyurhatjuk. — Ezzel a repedéseket bekenve — nincs eset, hogy onnan még folyadék kiszivároghasson. Mennél nedvduabb a szilfa-levelet annál nagyobb annak tapasztó hatása.

(G. L.)

A diónak friss állapotban megtartása.

Ismeretes, hogy a dió bele tél közeledtével bizonyos olajos, nem éppen kellemesnek mondható szagot és ízt vesz fel. E kellemetlen íz eltávolítására következő szert ajánlják. A diót kétszer 24 órán keresztül langymeleg tejben kell áztatni s ezután a levegőn kihűlni hagyni; tej helyett tiszta vagy kissé sós víz is használható, mely esetben azonban az áztatásnak öt-hat napig is kell tartania. A tej vagy víz a héjon átszivárog s megnedvesíti a dió belét, mely ennek következtében felduzzad, friss külsőt nyer és héjától éppen oly könnyen megfosztható, mint teljesen üde állapotában. —

(Gy. M.)

A burgonya eltartása.

Büek G. szász gazda a szalmával való befedést egészen mellőzi. Sokkal czélszerűbb a burgonya kupaczkokat csupán 30—40 cm. földréteggel befödni. Számos éven át gyakorolta a tisztán földdel való befedést és soha a legkisebb romlást nem észlelte. Még ha a fagy a földrétegen áthatolna is, tavasszal, midőn az felenged a fagyot a burgonyából is kiszívja.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

H I R D E T É S E K.

KOPPEL ARTHUR BUDAPEST.

V. Arany János-utca 29.

Szállítható és szilárd aczelvasutak gyára
ipari-, mező- és erdőgazdasági célokra:

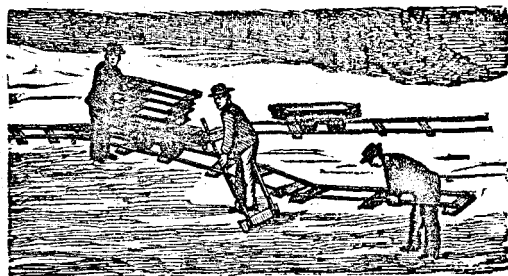
ERDEI VASUTAK.

Rőpiratok, árjegyzékek, költségelőirányzatok, haszonvetési számitások ingyen.

Kérem
ajánlatokat
kérni!

(13.)

(6—8.)



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 c z á r o k b a n													
Budapest	október	31	metermázsa	700	—	550	535	535	590	—	—	—	—
Brassó	október	28	hektoliter	520	340	330	330	170	400	190	140	230	32
Deés	október	25	"	600	440	450	—	350	530	540	210	280	28
Fogarás	október	28	"	500	420	330	—	180	350	230	170	200	28
Gyula-Fehérvár	október	29	"	615	450	420	—	200	375	280	200	260	32
Kézdi-Vásárhely	október	27	"	490	—	310	270	160	440	250	90	220	24
Kolozsvár	október	27	métermázsa	660	—	450	—	400	450	300	200	300	34
Maros-Vásárhely	október	27	metermázsa	618	546	490	480	385	520	220	100	320	32
Nagy-Szeben	október	28	hektoliter	480	360	320	—	210	360	180	100	300	32—36
Nagy-Várad	október	25	"	497	378	290	290	208	361	220	150	380	44
Sepsi-Szent-György	október	31	"	500	460	320	280	150	390	300	100	150	22—28
Szász-Régen	október	27	"	500	425	325	285	150	385	250	160	260	28
Torda	október	29	"	550	375	350	300	170	375	300	30	238	32