

# ERDÉLYI GAZDA

## MEGJELENIK

minden pénteken

legalább egy iven

és az egyleti tagoknak

ingyen

küldetik meg.

Nem tagok egész évre 4 ft. félre 2 ft-rel az-  
hatnak elő, negyedéves előfizetés el nem fogadjatik.

Pénz- és érték küldemények az

**ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ**

(Dr. Hirtz György, e. pénztárnokhoz)

a lap szellemi részét illető küldemények az

**ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ**

(Gamauf Vilmos e. hírkészhez)

csinlandók.

AZ

ERDÉLYI

GAZDASÁGI EGYLET

KÖZLÖNYE.

## Hirdetési díjszabályzat.

	1-1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-24
	széri hirdetéskor					
	ft	krft	krft	krft	krft	kr
1/16 lap	14	36	70	120	160	200
1/8 "	7	18	35	60	80	100
1/4 "	3.50	9	17.50	30	40	50
1/2 "	1.75	4.50	8.75	15	20	25
3/4 "	.90	2.25	4.40	7.50	10	12.50

Többszöri hirdetésnél nagyobb kedvezmények.  
Asonkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányszor  
a hirdetés megjelenik.

A szíves megrendelésben világosan kérjük kitanul;  
mennyi helyet igényel a beküldő mellékelt hirdetés  
számára.

Hirdetéseket elfogadnak lapunk kiadó hivatala  
és az k. Lyceum nyomda központi irodája (főterg. Te-  
leki Domokos-ház.) Mellékletek 5 o. é. fiba számít-  
tatnak.

Lapfelügyelő bizottság: Paget János elnök; Berde Aron, b. Huszár Sándor, Kodolányi Antal, Mina  
János, Nagy Ferencz, Szabó Samu, Szentgyörgyi József.

## Tisztelt olvasóinkhoz!

Lapunk mai számával az „Erdélyi gazda“ pályafutásának ötödik évét végzi be!

Ha az eredetileg szűk keretű kezdeményezés egy rövid lustrum lefolyása alatt, ma — mint heti-  
lap — anyagilag oly tetemes gyarapodást bír felmutatni: ezt első sorban alkotmányos kormányunk hathatós  
támogatásának és tisztelt olvasó közönségünk szíves bizalmának köszönhetjük!

Hogy a szellemi emelkedés ezen anyagi gyarapodással lépést tartott-e, oly kérdés, melyre a vá-  
lasz nem minket illet meg: de büszkén tekintünk végig tekintélyes munkatársaink díszes során, mert a „job-  
bak javá“-ból nekünk is jutott!

A közelgő hatodik évfolyamban is ugyanazon elvek fogják tollunkat vezérelni, melyeket az „Erdélyi  
gazda“ olvasó közönsége öt év óta ismerni's talán méltányolni is tanult — azért tartózkodunk minden csil-  
logó ígérettől, mely ismerőseinkkel szemben teljesen felesleges, az idegenre pedig csak alig gyakorolna csá-  
bitó hatást! Ellenben férfiszavunkkal kezeskedünk, hogy a reánk nehezedő feladat megoldását tőlünk telhe-  
tőleg megkísérteni fogjuk!

Lapunk jövőendő életéből csak egy mozzanatot kívánunk kiemelni, mely bizonyosságul fog szolgálni  
arra nézve, hogy az „Erdélyi gazda“ szerkesztősége mindent elkövetett a lap hatodik évi folyamának szel-  
lemi tökéletesítésére, érdekességének emelésére, maradandó becsének biztosítására!

A bécsi közkiállítás gazdasági osztályának vázlatos ismertetését jelen évi folyamunk a „világkiállít-  
ási levelek“ czime alatt hozta ugyan, de csak mint pillanat hatása alatt született cikkeket, röviden és hiá-  
nyosan: mert még a puszta leírás sem lehetett mindig kifogástalan, az annyira tanuságos összehasonlítás  
pedig azokban természetesen teljesen hiányzott. Hogy tehát e tekintetben egyrészt t. olvasó közönségünknek  
kidomborított egészet nyújthassunk, másrészt a — magyar országgyűlésünk által takarékosági szempontból el-  
ejtett — közkiállítási hivatalos jelentés szakmánkba vágó részének hiányát legalább némileg pótolhassuk,  
több elismert szakérő közreműködésével: „Gazdasági szemle a bécsi közkiállításon“ czim alatt  
a nemzetközi tárlatnak gazdasági fontossággal bíró minden szakát terjedelmesen — úgy leíról, mint össze-  
hasonlítól — hazánk viszonyaira való kiváló tekintettel, ismertetni fogjuk. Ezen a szó szoros értelmében hé-  
zagpótló munka megírására, mely az egyesnek erejét túlhaladja, e lap szerkesztőjével a következő elismert  
szakérők szövetkeztek, u. m. Barkassy Kálmán, a magyar-óvári f. gazd. tanintézet tanára; Szé-

Mai számunkhoz negyed iv melléklet van csatolva.

kely Mihály, a kolos-monostori gazd. tanintézet tanára; Tormay Béla, a budapesti orsz. állatgyógyintézet tanára és Vörös Sándor, a kolos-monostori gazd. tanintézet tanára. A cikksorozat közlését az 1874. év első heteiben fogjuk megkezdeni!

Előfizetési ár marad a régi — a lap technikai kiállításának tökéletességéről a r. k. lyceumi nyomda elismert jó hire kezeskedik!

Végül teljes bizalommal ajánljuk igénytelen lapunkat a t. olvasó közönség, valamint t. munkatársainknak eddig is tapasztalt anyagi-szellemi szives pártfogásába!

Kelt Kolozsvárt 1873 december hó 24-én.

Az „Erdélyi gazda“ szerkesztősége:

**Gamauf Vilmos,**

felelős szerkesztő:

**Vörös Sándor,**

főmunkatárs.

## A nemzetközi szőlészeti és borászati congressus.

(Tartatott Bécsben, 1873 évi october hó 3—7-éig.)

### IV.

(Vége.)

(G. V.) A gyűlés ezután egy kis intermezzonak volt színhelye! Váratlanul megjelent ugyanis a világhiállítás vezérigazgatója s rövid üdvözet után előadta, hogy a jelen szőlőkiállításon bemutatott szőlő-gerezdek kisebb-nagyobb mérvben meg vannak roncsolva, minek oka, személyesen szerzett meggyőződése szerint, csakis a helytelen csomagolásban rejlik. Azt kellett tehát feltennie, hogy a szőlőkiállításon képviselt tartományok egyikében sem ismerik azon okszerű csomagolási modort, mely Franciaországban régóta honos és miután elméleti előadást nem kívánt tartani a párisi piacról hozatott néhány ládácska szőlőt, hogy ezen mintákkal ad oculos demonstrálhasson. A ládácskák a gyűlés előtt felbontva a gerezdeket teljes épség; sőt látszólagos frissességben is tüntették fel. A szállító ládácska puha fából készítve, valamivel nagyobb mint a szokásos szivarládák, oldala papírral van beragasztva, melynek két széles csikja a fedél alatt, mintegy terítőt képezve, összeér. A csomagolásnál egy szőlőgerezd a ládába behelyeztetik és a többi azután oly formán hozzáillesztetik, hogy a ládácska pusztán szőlőszemekkel megrakottnak tűnik fel, — mely illesztésnek oly szorosnak kell lennie, hogy azt a leghevesebb rázás sem legyen képes megszakítani és épen ebben rejlik a csomagolónak főügyessége. Ily ládácskákban, körülbelül két fontnyi tartalommal, kerül a szőlő a francia piacokra, sőt egymásra halmozva vagonoknak és hajóknak rakodmányát képezi, a nélkül, hogy épségében valaha szenvedne.

A congressus nagy érdeklődéssel hallgatta a figyelemreméltó előadást és demonstrációt, melyet Beier kiállítási főkertész a következő gyakorlati tanácsokkal egészített ki: a szállításra szánt gerezdeket tanácsos korán reggel szedetni, a szár fonnyadásának elérése végett állványokra rakni s csak 48 órai száraz idő után csomagolni s expedálni. Ezen cautelák megtartása mellett nem tud esetet, hogy a küldemény elromlott volna. Szőlő-exportunk érdekében ajánljuk a leirt eljárás követését, annnyival is inkább, mert a szükséges kézfogások némi gyakorlattal könnyen el-szajátíthatók!

A congressus ezután azon általa felvetett fontos kérdéssel foglalkozott: minő tapasztalatok forognak fenn a szőlőtetű (Phylloxera vastatrix) elfojtására nézve?

Dr. Roesler mint előadó bevezeti a kérdést, mindenekelőtt a veszedelmes állatot természetrajzilag ismertette, mely érdekes előadást görceövi vizsgálatai nyomán készített és nagy szorgalommal kidolgozott sajátkezű rajzokkal támogatta. Kifejti, hogy tapasztalatai szerint a phylloxera csak nagyobb tömegben válik ártalmassá; az állat pusztító útjában visszafelé halad, mint a rák és először is vastagodások képződnek a gyökereken, egy év múlva már csak kevés ép gyökérszálat találunk, a gyökér rothad, a kéreg alatt pusztá szemmel sárga nyálkás anyagot fedezünk fel: ez a phylloxera! Klosterneuburgban májushóban lépett fel és meggyőződése szerint 1868-ban amerikai gyökeres szőlővesszőkkel importáltatott! A tőkék az első évben még nem mentek tönkre, egyáltalában a phylloxera az azóta elmúlt öt év alatt sem szaporodott el nagyon, és ugy saját észleletei, mint más vidéken tett tapasztalatok igazolják, miszerint a szőlő-

tetű korán constatálva, teljesen kiírtható. A mi a kiirtásra szolgáló szereket illeti, ő kétszáznál többet kísérletet meg és miután azoknak nagy része hatástalan, csak röviden fog e tárgyról referálni. Az alkalmazható szereket két főcsoportba lehet sorolni: szilárd, illetőleg poralaku szerek, továbbá folyékony szerek. Az elsőkre nézve határozottan kimondhatja, hogy azok hatálytalanoknak bizonyultak, nem mindig vegyi minőségük, hanem többnyire azon leküzdhetlen nehézség miatt, melyet a talaj mélyébe való elhelyezésük természet szerint képez. Roesler felemlíti, hogy még nyolcz láb mélységre is talált szöötetűt, hova pedig poralaku szerrel eljutni csakugyan lehetetlen. Kifogásolható azonban némelyeknél a vegyi hatás is — így p. o. kén- és korompor között még négy hét mulva is vigan mászkált a phylloxera. A folyékony szerek közül a trágyalé apasztja a szőlőtetű számát, a nélkül, hogy teljesen kiirtaná; a kátrány közvetve vagy közvetlenül alkalmazva hatályosabb. A közvetett alkalmazásnál négy szőlőtő közé 2' mélységű gödör ásatott hig kátránnyal megtöltetett és kővel befedetett. Négy hét mulva három lábnyi területben a legszigorubb vizsgálat sem fedezhetett fel egyetlenben egy phylloxerát sem. A közvetlen alkalmazása a kátránynak ugy történik, hogy a folyadékot a szőlőtő mellé öntjük és beitatjuk, ugyanigy járunk el a petroleummal is, — azonban a hatás nem elég erélyes; jobb a carbolsav, de árához arányitva az eredmény itt sem teljesen kielégítő. A bűz által ható szerek elvetendők, mert a kellemetlen szag csak rövid ideig tart; a szénkéneg (CS) alkalmazása p. o. nemcsak drága, de e kellemetlen szagu folyadék a munkások egészségének is árt. Az u. n. erélyes szerek inkább kárt mint hasznot okoznak, a mennyiben legtöbbször a szőlőtőt is riegsemmisítik. A sokak által feltétlenül ajánlott kivágás sem használ, mert minden legfinomabb gyökérszálcskát nem lehet a talajból eltávolítani, s épen ezen legfinomabb és legtávolalbi szálcskák azok, melyeken a szőlőtetű legszivesebben tartózkodik. Még azt kívánja megemlíteni, hogy az istállóí ganéj a gyökerek mellett elhelyezve jó ellenszerül bizonyult.

Mindezen szerek kisebb-nagyobb mérvben eddig is ismeretesek voltak és még csak három eljárást akar röviden leírni, mely újabb eredetű. Némelyek alagsóvekben füstöt bocsátanak a szőlőgyökerek közé állítólag jó sikerrel; ő maga kékgaliczkó oldattal tett kísérletet, megmérgezvén evvel a szőlőnedvet. Ezen mérgezés kivihetősége fényesen bebizonyult az által,

hogy a mérgezési helytől két lábnyi távolságra a gyökérrészekben a réz nyomai tisztán kimutathatók voltak, de egyuttal azon örvendetes észleletet is tette, hogy az állatkák pusztultak. Megpróbálta ennek nyomán a vitriol oldattal öntözést is május hóban jó sikerrel, de már augustusban ugyanott a phylloxera ujból fellépett, a vitriol hatása tehát csak ismételt alkalmazásnál fog kedvező lehetni. Végre mint legjobb, legradicalisabb irtó eljárást — mely, fájdalom, csak ritkán kedvező körülmények között alkalmazható — a szőlőknek viz alá helyezését ajánlhatja, mely Franciaországban oly kiváló mérvben sikerült! A francia sikabb fekvésű, nagyobb területben összefüggő szőlőültetvények octoberrel kezdődőleg árvizzel borítottak, mely viz csak két-három hó mulva bocsátatik el. Hogy ezen hosszas időre valóban szükség van, Roeslernek egy közvetlen kísérletéből is kitűnik, mely szerint egy gyökérszálon élő phylloxerák a laboratoriumban vízmedenczébe helyezve öt nap lefolyása után is még életben voltak! Kijelenti végre, miszerint báró Babo intézkedett, hogy a klosterneuburgi szőlőben is a viz alá helyezés sikeressége kipróbáltassék.

A szőlőtetű természetére visszatérve előadja, hogy a phylloxerának két változványa ismeretes, a szárnyas és a szárnyatlan, az előbbinek fejlődéséről azonban még alig birunk biztos adatokkal; mert az oly ritkán kerül kézbe, hogy előalónak p. o. még eddig csak öt példányt sikerült látnia. A szárnyatlan szőlőtetű állítólag juniustban indul vándorlásra a föld felületén, ezen vándorlási korszak sincs azonban eléggé hitelesen megállapítva, hogy ez alkalommal irtó háborút kezdhethének ellene. Hogy a szőlőtetű nemcsak a szőlőgyökerein élőködik, azt újabb francia észleletek szomoruan bizonyítják, a mennyiben t. i. kőrtefagyökereken is élő phylloxerákat találtak — tehát méltán attól lehet tartani, hogy szőlészettünk e rémes csapása gyümölcsjeinket sem fogja megkimélni!

A szőlőbirtokosoknak ajánlja a leggondosabb figyelmet: a beteg szőlőtőt rögtön vizsgálják vagy vizsgálattassák meg, mert a kór okozója a phylloxera lehet, mely ily korán felfedezve, mindig teljesen megsemmisíthető. A mi a szőlővessző vásárlását illeti: a gyökeres vessző absolute veszedelmes, ellenben még senki sem fedezhetett fel sima vesszőn szőlőtetűt.

Gyűlés az érdekes előadást nagy elismeréssel fogadja és Beck indítványára kimondja, miszerint égető szükségnek tartja ott, hol a phylloxera fellé-

pése egyszer constatálva van, minden rendelkezésre álló eszközzel annak kiirtása foganatba vétessék.

Ma chi az Oidium Tuckeri-t ismerteti röviden és előadja, hogy maig sem tudunk jobb ellenszert a kénezésnél. E műtétel a vegetatio folyama alatt leg-alabb háromszor eszközlendő: hajtáskor, virágzáskor és éréskor. Különben Tirolban az Oidium a gyümölcsfa leveleken is mutatkozik.

Dr. Velten a kén kedvező hatását a vegyi befolyásnak tulajdonítja, ezen állítást

Dr. Roesler kétségbe vonja, bizonyosságul hozván fel, hogy egy heidelbergi ultramaringyár kénfüstjei sem voltak képesek a közvetlenül határos szőlőkben az Oidium fejlődését gátolni. Ő a kén kedvező hatását mechanikáinak ismeri el, a mennyiben az éles szegű kénrészcsekék a mycelium-szálak fejlődését és terjedését gátolják.

Ezzel kimerítettvén a congressus napirendje, elnök megköszöni a tagok gyámolítását és e szavakkal zárja be a gyűlést:

„Boldog viszontlátásra, Trierben!”

## Erdély ősz gyümölcsei.

(Folytatás és vége.)

5. Pojník (Ponyik). Hazája Alsó-Fejérmegye. Származását s keresztviz alá tartását n. Várad Sámuel Alsó-Fejérmegye főorvosa s jeles pomológ, ki a jelenet szemtanúja volt, élőszóval így beszélt el 1848-ban. „A század első éveiben (az évszámot teledém) diszes társaság volt egybe gyűlve Enyeden Abacs ref. püspök lakasán, a midőn a püspöki jószág borosbocsárdi erdőpásztora beállít egy általvető ritka szépségű s nagyságu almával, mint erdei tanyáján lévő kertje egyik fiatal fájának első termésével püspöki urának kívánván kedveskedni. A gyümölcs szépsége, jósága, újdonsága mindenkit meglepett, s a tanya nevére, pojánáké, mely irtás által keletkezett tisztást v. erdei telepet jelent, az újdön felfedezett gyümölcs pojník néven lett a pomológiába bevezetve.” Alig telt el egy pár év, s a város és vidéknek nem volt, s maiglan sincs kertje, ültetvénye pojník nélkül.

Alapszíne fehér, rozsdá, vagy pir nélkül, Alakja változó, szabályos v. szabálytalanul kerekded, szára felédomborodó iverzettel. Szára fás, hosszú, körözve alig szétszágazó rozsdázattal. Húsa sárgás fehér, az időjáráshoz képest olvadó vagy törékeny, dúsan cukrozott kellemes savanyval vegyítve, jó években a passa tutti szőlőfajhoz hasonlítható zamatoszággal. Nagysága szintén változó, közép nagyságu, vagy épen nagy. Termetét és alakját tekintve a rambourok, zamatjánál fogva a pepinek közé sorozható. Fája gyorsan fejlődik, erős és vastag ágakat bocsátva szét meglomposodik és törzséhez aránytalan derék koronát nevel. Mint a masánczky 20—25 év előtt nehezen válik termővé. Talajra, fekvésre, időjárásra felette érzékeny. Ha termővé vált is, ritkán terem, s egy-két évi jó termés után rövidebb, hosszabb szünetet tart. Esős, szeles években alig élvezhető, megtaplósoodik, bőrén barna foltok ütnek ki, melyek lassanként fenésedésbe mennek át. Már-

cziusig eláll. Az időjáráshoz képest, néha kétségtelenül leg- és legelsőrangú, néha csak II-odrangú. Nagyobb mérvben termesztése csak feltételesen Alsó-Fejérmegye éghajlatát, talaját megközelítő vidékeken ajánlható.

6. Magyar tángyér alma. Alsó Fejérmegye a hazája. Elszélesedő, középen hasas, lapos. Alapszíne fűszinzőld, piros csíkokkal, jó termő, gazdasági és konyhagyümölcs, a rambourok osztályába sorozható, tavaszig tart. Fája gyorsan növekszik, elágazó koronát nevel, daczolva az időjárással, másodrangú.

7. 8. Piros és csikos gyógyi alma. Hazájuk Alsó-Fejérmegyének Enyedtől Fejérvárig a Maros jobbpartján a havasokig bényuló vidéke Fel-Gyógy központtal, honnan nevét is kölcsönözte. Mindkét faj izlélve, alig mutat fel valamely különbséget; egyetlen különbség az egyiknek elmosódott piros színe, míg a másik carmin sugarakkal élesen csíkozott. Alakja után a csucos rózsalmákhoz tartozik; a rózsalmák sajátos illata és zamatjával. Juliusig eltart. Sajátsága, hogy gyökérhajtásairól és nemesítés útján egyformán szaporítható. De míg nemesítéssel gyümölcse nagyobb lesz, csökken termése és tartóssága. Jövésokról szaporítva eredeti tulajdonságait megtartja, nagy fát növel s bőven terem évenként. Nem ritkaság egy kinőtt fáról 40—60 vékát nyerni évenként. Pinczéket és raktárakat kellene terménye számára építeni, kinek sok fája van. E helyett vermeket ásnak téli elhelyezésére, s kíméletlenül levert gyümölcseit ezekben lapátolják be. Tavaszra kelve, szekereken zsákokba széthordva, más faj lejártával, a gyógyi alma foglalja el Erdély nagy része piaczeit, Dévától Szebenig és onnan Kolozsvárig. Erdemes tudni, hogy családi osztályoknál, a ház- és földbirtok és a gyógyi almáék felett az örökösök külön osztakoznak. Egyike Erdélyben a biztos jövedelmet adó forrásoknak. Gazdasági tekintetben tehát — talán az egy Batull kivételével — minden más erdélyi gyümölcs felett áll. Kár, hogy saját hazája egén tul és talaján kívül, kisebb nagyobb mértékben elsatnyul, fája gyengén vegetál és termékenységevel gazdáját legtöbb esetben cserbe hagyja. Termékenységét és tartósságát tekintve I. rangú.

9. Muntinesko (Muntinesk, havasi alma). Hazája Fogarasvidéke. Jeles növénytudóunk gyógyszerész Wolf Gábor, fiatal korában éveken át gyógyszerári segéd Fogarasban, szolgáltatott ezen gyümölcsfaj eredetéről kellő adatokat. Szerinte a fogarasi havasokon maiglan létező monaszteriák egyikében gyümölcstenyésztéssel foglalkozó Kalugertől (Kaluger az emberi társaságtól elvonult g. k. ritusú remetéskedő papot jelent) került a muntinesko Fogarasba, s terjedt el onnan Szebenen át Kolozsvárig. Az első Bodor Pál nagyban szaporította, s az erdélyi pomologia egyik legbecsesebb vívmányának tartotta. Egy színű, alakilag inkább magas mint lapos, szára felé egyenlően domborodó, míg csészéje körül bordázott és csucsba menő; az aranykák osztályához sorozható, melynél a reinettek és calvillok főtulajdonságai egyesülnek. Gyakran és bőven terem és majd minden talaj- és expositióban otthon találja magát, és alig van gyümölcsünk, melynek elsőségét maga felett kétségessé nem teszi. Szaporítása eléggé nem ajánlható.

10. Káposzta alma. Aranyosszék a hazája. Nevét hihetőleg a zöld káposzta színétől kapta, vagy mert húsa élvezés közben harsogó hangot ad, mint mikor vágják a káposztát. Húsa fehér, törékeny, csekély és izetlen levestéssel. Csak is bő termése miatt, és talán némi kegyeletből is szaporítják. II-od, mondhatni III-ad rangú.

11. Bánffy Pál alma. A század elején élt b. Bánffy Pál krasznamegyei főispán szenvedélyes pomológ, a gyümölcsipar terén példányszerű szorgalmat fejtett ki. Megyéjében és birtokain buzditólag hatott fejlesztésére,

honi és külföldi jeles fajokból nagyszerű és maiglan jó hirnek örvendő gyümölcsöket állított bé. Állítólag Krasznamegye egyik erdőalji községében fedezte fel, elszaporította kertjeibe s adta át csakhamar az ujdonságon kapó közönségnek. A felfedező nevével ment át forgalomba és azt maiglan megtartotta. Alakja szabályos. Színe sötétzöld, napoldalan eimosódott halvány pirral, Husa kemény, inkább konyhai, használatra, és aszalványnak való. Főérdeme rendkívüli termékenysége és tartóssága, ugyanis júliusig eltart fonyadás nélkül. II-od, mint tartós gazdasági faj I. rangu.

12. 13. Hosszu- és kurtaszáru páris alma. Hazájuk Marosszék. Éles szem és rafinírozott izlés sem tud a két faj közt más különbséget felfedezni mint a mely szárukban nyilvánul. Mert míg az egyik  $1\frac{1}{2}$ , sőt két hüvelyk hosszú szárán, szilárdon tapadva ágához, himbáldzik, a másik tölcserére vonuló kurta-vastag szárával mereven tartózkodik. Nevét nem a világvárostól kölcsönözte, sőt inkább a homéri hitregéből, páratlan szépsége után nyerhette; mint ama arany almát érdeimesnek ítéltette keresztapja, hogy a legszebbnek adassék jutalmán. Alapszíne mindkettőnek fehér, napoldalon élénk carmin pirral, mely egy festői ecsetnek is becsületére válnék. Termetők szabályos, szára körül arányosan domborodó, míg csucsba végződő részükön csészéjükből középen elenyésző bordák láthatók. Husok sárga, törekeny, teljes éréskor olvatag, finom kellemes savanyval, márcziusig eltartanak. Fája Marosszék földjén vigan tenyészik, s már fiatal korában termést hoz. Az erdélyi terület más gyümölcstermő vidékein csak kedvező talaj, s expositió mellett felel meg a várakozásnak. Asztali és piaczi egyszerre, I-sórangu. Egyik gyöngye az erdélyi ősz fajoknak. Marosszéken nemcsak kertekben és szabad mezőn, tilalmasokon és legelőkn, mivel földbe és erdei tanyákon egyaránt nagyban termesztik és jövedelmezőleg kereskednek vele.

14. Zöld páris. Csakis színe és alakja tekintetében különbözik a két elsőttől. Színe zöld, napoldalan fátolozott carmin festéssel, mely a gyümölcs érésevel egyre élénkebb lesz. Alakja nyomottabb mint a más kettő és inkább szára felé testesedik, tölcseré körül szabályosan domborodván Husa sárga, kellemes zamattal; némelyek többre becsülik a más kettőnél, Tartósságra is előbbvalónak tartják. Jó termő, melegtavaszig eláll. Leg- és legelső-rangu. Mind e három szám alattiakat a csucosok osztályába sorozhatjuk.

15. Fejér páris (óriás páris, tökpáris) egyik változványa a marosszéki párisoknak. Nevét termete, nagysága, párisféle jegyei igazolják. Termete magas, derék átmérete 1. sőt két hüvelykkel is rövidebb lévén hosszátmérténél. Alapszíne világos fehér, élénk pirral napoldalan. Szemre párját kell keresni a legszebb gyümölcsök közt. Deli alakjának és szépségének sehogy sem felel meg belértéke. A szemlélő, a vevő nem telik el tekintetével és olcsón v. drágán fizesse meg, egyaránt megbánja. Husa kemény, szívós, levetlen és elvégre csakis konyhai használatra való. Gyűjteményben megjárja, de gazdasági tekintetben általában nem ajánlható. III. rangu,

16. Páris mássa. Hazája Marosszék. Öreg Hincz Dániel jó hirben álló gyümölcstenyésztő M.-Vásárhelyen, a párisok változványának tartja, és Marosszék gazdag s maiglan ki nem bányászott felvidékéről származtatja. Alapszíne halványfehér, napoldalon carminnal festve. Alakja szabályos, Kew arany almájához hasonlítható. Husa puha, olvadó, finom zamattal, termékeny. Leg- és legelső-rangu. Minden kertben helyet kell neki keresni, és méltó a pepinek közé soroztatni.

17. Márkodi nőzsér alma. Marosszék hasonló községe határán fedezték fel a 30-as években Brandecker Simon és dr. Bélteky Zsigmond jeles pomologok; az egyszínű reinettek osztályához tartozik és bir azoknak minden jó tulajdonságával. Termékeny, tartós, I. rangu.

18. Mosolygó alma. Marosszéki ősz gyümölcs. Kinézése szennyes, fanyar, nem ajánló. Alakja szabályos, tölcseré és csészéje körül egyenlően domborodó, inkább lapos és csészéjétől hasáig terjedő bordák emelkednek ki. Husa zöldes fehér, és annak, ki beéri vele, és nem válogatós, kellemes ízű. Mikor más almából csaknem teljesen kifogyott, mint a gyógyi az alvidéken, akkor kerül piacra; szóval, mikor már nincs miben válogatni. Ezért bir saját értékkel, jó termő és júliusig eltart. Csakis III-ad, tartósságáért per gratiam II-odrangu.

Ha már a fennebbieken fővonásokban leirt ősgyümölcsöinket szépség, jóság, termékenység, tartósság és abszolút értékük tekintetében osztályozni akarnók, az említett szempontok szerint a következő táblázatba foglalhatjuk őket össze:

Az ősgyümölcs neve.	Érdemsorozat				
	szép-ség	jóság	termékenység	tartósság	abszolút érték
	osztályozva 1-től 18-ig				
Batullen . . . . .	1	2	1	7	1
Szász pap alma . . . . .	14	3	2	9	3
Szász tányér alma . . . . .	10	14	7	14	13
Mádai kormos . . . . .	17	18	15	3	14
Pojnik . . . . .	6	6	14	13	6
Magyar tányér alma . . . . .	8	12	8	15	12
Piros gyógyi alma . . . . .	15	10	3	4	7
Csíkos gyógyi alma . . . . .	16	11	4	5	8
Muntinesko . . . . .	11	1	9	8	2
Káposzta alma . . . . .	18	15	13	18	17
Bánffy Pál alma . . . . .	9	16	5	1	15
Hosszuszáru páris alma . . . . .	2	7	11	10	9
Kurtaszáru páris alma . . . . .	3	8	12	11	10
Zöld páris . . . . .	7	5	10	12	5
Fehér páris . . . . .	4	18	17	6	18
Páris mássa . . . . .	5	4	6	16	4
Márkodi nőzsér alma . . . . .	13	9	18	17	11
Mosolygó alma . . . . .	12	17	16	2	16

Nagy Ferencz.

## TÁRSALGÓ.

Választmányi ülés 1873 December hó 1-én.

162.) A november 3-iki választmányi ülés jegyzőkönyve felolvastatván,

észrevétel nélkül hitelesítettett.

163.) Lukácsy Sándor mint a „Népkertésze” kiadó

szerkesztője egyletünket egy hosszabb emlékiratban lapjának pártolására szolítja fel,

a t. gazdaközönségnek figyelmébe fog ajánlatni.

164.) Oltszemi ref. lelkész Kiss János ur méhészeti művének ügyében felvilágosítást kér,

a kért felvilágosítások a t. szerző urnak mielőbb

meg fognak adatni s egyszersmint munkája is áttekintés végett hozzá áttétetni.

165.) Timár Károly tagtárs mint a d. sz. mártoni gazd. tárlat alkalmával egyletünk felkért képviselője, a lefolyt tárlatról részletes jelentését benyújtja, elismerő tudomásul szolgál.

156.) Bécsi könyvkereskedő Fasy és Frick a Settegast, Gorizutti és Schnaebeli által kiadandó állatalbum előfizetésére szólítja fel egyletünket, egyletünk az értékes munka megszerzésére jelenleg elegendő pénzerővel nem rendelkezvén, a felhívást ezuttal mellőzni kénytelen.

167.) Nagy Ferencz, mint a szőlészeti pályamunkák egyik bírálója, bírálatát a három pályamunkával együtt benyújtja,

a bírálat egyelőre levéltárba helyeztetvén, a munkák megítélés végett bíráló tag Máthé Károly urhoz fognak áttétetni.

168.) Ministerium 11701 sz. a örömét fejezi ki, hogy az egylet hazafias készsége egy kertész és vinczellérképezde felállítását közeli kilátásba helyezi, de egyelőre nincs azon helyzetben részéről ehhez járulni, mert sem a jelen, sem az 1874. évi költségvetés erre alapot nem nyújt. A ga. d. szakoktatás szervezetének tüzetes tervezete különben is munkában lévén, az e célra összehívandó értekezleten említett képezde fránti indítvány is tárgyalandó lesz, miért is ministerium óhajtáná, annak oly alakban betervezését, miszerint azt eshetőleg változatlanul elfogadni lehessen. A felszámított aránylag nagy költséggel szemben az elérendő eredményt ministerium nagyon csekélynek tartja s az elméleti oktatás bővítését, valamint a tanfolyamnak kettőtől három évre való kiterjesztését óhajtja. Egyszersmint úgy befektetési, mint a fentartási költségekben a legnagyobb takarékoságot ajánlván, a tervezetnek újabb átdolgozására szólítja fel egyletünket.

választnány a ministeriumi észrevételek jogosultságát méltányolva, nem tartja czélszerűnek e nagy horderejű ügyben nyílt ülés alkalmával mintegy rögtönzött ítéletet mondani, miért is a tervezet elkészítésére illetőleg átdolgozására Nagy Ferencz, Ladányi Sándor, Vörös Sándor Ritter Gustáv és egyleti titkár személyökben egy bizottságot kér fel, mely az ügy tanulmányozása után indokolt véleményét egy adhoc behívandó r. k. választmányi ülésnek mielőbb betervezsze.

169.) Titkár jelenti, hogy a jelen évre Dévára tervezett gazd. vándorgyűlés az uralkodó járvány miatt meg nem tartathatván, a nmlgu ministerium által utalványozott 5 drb. arany, 10 drb. ezüst és 15 drb. bronzérem; valamint 900 forintnyi készpénz rendelkezés alatt áll,

választnány midőn az ügy ezen állását a nmlgu ministeriumnak mielőbb tudomására fogja hozni, egyszersmint kéri a kegyesen megküldött érmekeket és készpénzt a jövő évben megtartandó vándorgyűlés részére utalványozni, illetőleg azokat e célra az egyletnél meghagyni.

170.) E jegyzőkönyv hitelesítésére,

Velics Károly és Demeter Károly tagtársak kéretnek fel.

Gamauf Vilmos,  
egyleti titkár.

## A táp- és élelmiszerek ipara hazánkban.

A *dohányárak* előállítására vagyis a *dohánygyártás* nagysága következő számokból tűnik ki.

Összesen 9 *dohánygyár* létezett (Pesten 2, Kassán, Pozsonyban, Fiumében, Temesvárt, Kolozsvárt, Zágráiban és Selmecezen) a két utóbbi csak ujonnan állítatván fel, még alig működik.

Az egyárakban alkalmazott *tisztítelőkön* kívül kiknek összes költsége 103,484 forintba rug, a munkások száma 9,104,

még pedig a szivargyártásnál	85 férfi	7,972 nő
a többi gyártásnál	497 " "	550 " "
Összesen	582 férfi	8,522 nő.

### A feldolgozott nyers anyag:

41,702	mázsa	külföldi
221,720	" "	belföldi

Összesen 263,422 mázsa dohánylevél.

### Ebből gyártatott:

1,980	mázsa	burnót
16,351	" "	finom pipadohány
188,516	" "	közönséges pipadohány
33,133	" "	szivar

Összesen: 240,280 mázsa gyártmány.

### A gyártott szivarok közül volt:

1000-e	6	forint	30	krajczárral	Yara	2.2818,100	darab
"	6	"	30	"	Trabuco	4.765,800	"
"	5	"	50	"	B	8.505,500	"
"	5	"	50	"	BB	11.491,100	"
					Összesen	27.580,500	darab
					árvitel	27.580,500	darab
10-e	5	forint	50	krajczárral	C	496,000	"
"	4	"	60	"	D	31.689,200	"
"	3	"	65	"	E	44.695,900	"
"	2	"	70	"	F	14.778,000	"
"	4	"	10	"	G	21.392,200	"
"	3	"	15	"	GG	12.030,500	"
"	1	"	80	"	Virginia	467,400	"
"	1	"	80	"	H	119.115,300	"
"	1	"	35	"	J	85.792,700	"
"	1	"	75	"	Cigarette	4.512,000	"
"	—	"	85	"	"	3.605,000	"
"	1	"	25	"	"	52,000	"
					különlegességek	3.246,800	"

Összesen 369,01,000 darab.

Ezekon kívül *külföldről* szállított: 40,601 mázsa dohány és szivar 2.271,335 forint értékben és pedig a kincstár számára 7.106,000 darab szivar — magánosok számára 44,800 darab szivar és 537 mázsa nyers dohány; *kiszállított* pedig az örökös tartományok részére 567 mázsa burnót, 3,819 mázsa pipadohány és 1.996,450 darab szivar, *külföldre* végül kereskedők által 92,994 mázsa nyers dohány.

A táp- és élvezeti szerek iparának nagysága kitünik először is a következő gyári telepek számából. Van pedig: 3 *tészta- s kétszersült-gyár*, mely 45—50 munkással, 50—60 öl fa s 3,000 mázsa kőszén fogyasztása 2,000—2,500 mázsa liszt felgyártása mellett 1,900 mázsa tészta-neműt s 400 mázsa kétszersültet termel 56—60,000 forint értékben.

Van továbbá 4 *pezsgőgyár*, mely 30 munkással 2,500 akó bor és 1,500 mázsa egyéb anyag felhasználása mellett 120—130,000 üveg pezsgőt, 15,000 üveg aszubort s 1,200,000 üveg sódavitet gyárt 150—160,000 forint értékben.

Ezentul létezik 2 *chokolád-*, 2 *csukornemű-* s 2 *pótkávégyár*, melyek közül 200 munkással 180—200,000 forint áru gyártmányt termelnek.

Végre 28 *maláta- és 66 eczetgyár*, hol 220 munkás 220,000 mázsa árpa, 10,000 akó szesz és 30,000 mázsa répa szolgál nyers anyagul, melyből 120,000 mázsa maláta és 95,000 akó eczet kerül ki 860—900,000 forint értékben.

A kis ipar e csoportban következőleg szerepel, van:

	mester	segéd	tanuló
1. pék, kalácsütő	2,532	2,240	1,128
2. cukrász, fagyaltos, kávé pörkölő, bábütő, csokoládékészítő, mustárfőző, élesztőkészítő, alvós	908	382	307
3. liqueur-, maláta-, eczetkészítő	186	37	4
4. mézárós, peccenyésütő, hentes, paczolos, szalámikészítő, baromftisztító, halász, halstűtő, sajt készítő	7,432	2,542	1,174

Összesen 11,058 5201 2,613

vagyis 18.872 egyén, kik ez iparágakat üzik.

Ugyan itt volna számba veendő, ha nem is mint termelő, mindensetre, mint *közvetítő ipar* következő üzletek csoportozata, melyekből legelőbb is számukat s a bennök alkalmazott személyzetet tüntetjük ki.

A vállalat- Az üzletben elfoglalt emberek száma

Az üzlet megnevezése	közők száma.	pin-czér.	szoba-leány.	szoba-szolga.	házi-egység.	összesen
1. Vendéglő és szálloda	3374	1892	949	1507	1735	6083
2. Korcsma	17604	2317	596	1621	2615	7149
3. Étkező	114	100	20	56	102	279
4. Kávéház Kávémérés	856	740	255	404	402	1801
5. Sörmérés	316	156	24	69	104	353
6. Pálinkamérés	1,607	142	13	90	195	440
7. Bor-, sör- és pálinkamérés	1,205	236	33	87	161	522
8. Casino	10	3	1	3	1	8
9. Bormérés	943	48	18	25	80	171
10. Csárda	47	7	3	13	5	28
11. Fürdő	31	13	—	31	33	93
12. Éjjelre szállásadó	—	—	—	2	—	2

Magyarország s Erdély Össz. 26114 5654 1933 3903 5454 16929

Üzletkörüket következő számaink világítják meg:

Az üzlet megnevezése	A vendégszobák száma.	A köz-ára egy szobá-nak napra.	A teke-termekészta-lok száma.	Az újsá-gok száma.	Az istállók és szekérállások száma.	és lóra, szekérre
A vendéglő és szálloda	10169	5frt—16kr	5475	626	1848	83383 13952
Korcsma	1073	5 „ —10 „	20129	202	1137	16566 10381
Étkező	11	1 „ — „	167	9	70	32 13

Kávéház	11412	05 —40 „	713	725	3890	281	89
Kávémérés	21	1 „ —20 „	438	21	110	56	26
Sörmérés	3	9 „ — „	1676	—	2	291	153
Bor-, sör-, pálinkamérés	39	1 „ —20 „	1342	15	43	1334	608
Casino	1	1 „ —80 „	19	8	93	7	3
Bormérés	41	1 „ —20 „	1009	9	66	695	194
Csárda	28	1 „ —40 „	49	—	5	301	213
Fürdő	300	2 „ —10 „	35	2	9	152	75
Éjjelre szállásadó	6	0 „ —10 „	7	—	—	5	32

Magyarország és Er-

dély összesen 11796 5frt—10kr 31059 1617 7273 58103 25739

## Gyümölcsizelés október 5, 12, 19 és 26-án 1873.

### VI.

A borszőlőfajokból egy igen szép és tanuságos gyűjtemény volt szemlélhető és izelhető, mely az erdélyi gazdasági egyesület kőmáli kísérleti szőlőjéből állítottatott egybe; képviselve volt itt e telep minden borszőlőfaja s a behozott fajok száma mintegy 50-re ment.

Erdélyi szőlőfajaink közül az erdélyi leányka teljesen megérve kínálkozott az izelésre s ha hozzá vesszük még az évenkénti rendszeres és bő termését, bizonyára honi szőlőfajaink közt az első sorban foglalhat helyét. A som tökéletes érettségi fokát az idén nem érte el egészen, mindazonáltal erdélyrészi hazánk melegebb klímája alatt otthonjára talál s nemes bora miatt ily helyen való nagyobb mérvű termesztése felette előnyös. Az idén nálunk csak közepes termést mutatott. A kövér (hosszúkás); ez általánosan elterjedt szőlőnk az idén is teljes érettséget mutatott. Rozsdás muskotály fürtje nagy, szeme közép nagyságú, a napos oldalon a fürt rozsdás szíű. Termése bő és korán ér. Bognár, fekete, nagy fürtű és szemű szőlő. Bőven terem és korán megéri. A Bakator a kísérleti telepen mint erdélyi szőlőfaj szerepel. Közép nagyságú piros bogói tökéletes érettséget értek el; termése csekély volt. Királyszező ez évben igen kedvezőleg fizetett mind mennyiség, mind minőség tekintetében.

A magyarországi szőlőfajok közül itt láttuk az ezerjót, melynek egyes szemei már megaszva találtattak. Fürtje és szeme nagy, kiváló édes ízű. Furmintot, mely nem egyéb, mint a mi somszőlőnk. A kék kadarka. Termése bő s ezt évenként mindig meghozza; csak késői érse folytán nem ajánlható erdélyrészi hazánk minden vidékére; különben az idén nagy fürtjei teljes érettséget értek el. Csók-szezőnek mind szeme, mind fürtje kisebb a kadarkáénál; termése az idén közepes volt; savtartalma egy kissé tulságos mennyiségben tünt ki az izelés alkalmával. Tihanyi fehér, kolontár fehér és semondriai fehér, közép asztali bort adó szőlőfajok, közép nagyságú szemű és fürtűk van. Mó-zos fehér, roppant termést hozott, fürtje igen nagy és teljes érettséget ért el. Dinka piros. Fürtje igen nagy, szeme inkább kicsiny; roppant terméseket hoz, de az idén nem volt teljesen megérve. Dinka zöld, egyezik az előbbivel, csak hogy színe zöld. Budai zöld, valamint a zöld fehér

igen bőtermő szeme és fürtje nagy, korán érők, nagyon kelve rendetlenül, sőt a gazdát megdöbentőleg vette kezdetét a fakadás. A legjobb mivelés alatt álló táblák többéinek egy harmada vakon maradt; míg a fedetlen szőlők gazdag termésre nyújtottak kilátást. Egyszerre két ellentétes keserű csalódás; két megfejtésre váró rejtély kíséretében.

Németországi fajok közül képviselve volt a rajnai riesling, mely már általános világhírt vívott ki magának. Az olasz riesling. Fürtjei közép nagyságúak, melyen apró szemei tömötten állanak, termése bő és biztos, igen jó bort ad. Piros Traminer; e tüzes és sima bort adó szőlőfaj szintén igen esmeretes. Sárga Ortlieber; közép nagyfürt és szemmel bir, termése közepes, nemes bort ad és csemegeszlőlőül is igen ajánlható. Zöld szilvani, az ortliebiriől elmondottakat ennél is ismételhetjük. Elbenweiser, igen szép és pompás ízű szőlő. Zöld weltelini, szintén igen szép, jó szőlőnek tünt fel. Ruländer (barát, Pineau gris stb); nagyon korai, bőtermő és általánosan ismert s jó bort adó szőlő. Kék burgundi (fekete Clevner, Pineau noir stb.) szintén korai érés, bő és rendes termés jellegzik. Oportó (portugieser) hasonlólag nagyon korai és bőtermő; erőteljes fát nevels azt jól meg is érleli. Fekete Trollinger, nagy fürtje és szeme igen szép szőlővé tesz, tulságos savtartalma azonban izére nézve hátrányosan hat; későn ér. Frankischer blau. Nagy, tömött fürtű szőlő; érési tekintetben a közép helyet foglalja el. Späthrot, nagyon apró szemű és fürtű szőlő; az izlelt példány csak közép érettségűt ért el. Nem ajánlható tenyésztésre.

Franciaországi szőlőfajok: Semillion blanc, szeme és fürtje közép nagyságú, tömött sárgás fehér színű, zamatos bort adó szőlőfaj. Közép érésű. Sauvignon blanc Kicsé hosszukás s körep nagyságú szemű szőlő. Specialis, nagyszerű zamata mint szőlőt is igen kedvelté teszi. Merlot, inkább apró szemű fekete szőlő, de termése bő. Carbenet sauvignon, Carbenet francs, mindkettő kitünő vörös bort adó szőlőfaj s minden évben közepes termést adnak. Epinette blanc; kicsiny szemű, bőven termő és nemes bort adó faj.

## LEVELEZÉS.

### Szőlészeti levél.

Az Aranyos mellől 1873 végén.

„Jót remélve, rosztat érve telik az élet“, telik és fogy a szőlőcsz élete is. „Küzdés az élet“, küzdés a szőlőcsz élete is. Küzdés az évenként megújuló, igyekezetét meghiusító elemek csapásaival, küzdés a természet titoklepte műhelyében működő erőkkkel, melyeknek rejtélyes hatását munkája sikerére vagy kárára, esze és tapasztalásai gazdag készlete mellett sem tudja, avagy csak a valószínűség bizonyosságával kifürkészni. Ő is elmondhatja a régi bölcsesél: „quo plus scio, eo plus nescio.“ A mint eszének és tudományának láthatára szélesedik, a szerint szélesbedik a nem tudás, a felfejtésre váró titkok láthatára.

A lefolyt borév tapasztalásai és cseményeiből vettük ezt a bevezetést.

Mult évi szüret után az őszi munkát legszebb időben végeztük. Érett termő fát, kidomborodott termőrüggyekkel rakottan fektettünk el. Szelid, inkább száraz, mint nedvos napokkal folyt le a téli idény, és mégis tavaszra

Mai számánkhöz  $\frac{1}{4}$  iv melléklet s a folyó évi tartalom jegyzék van csatolva.

Az elsőnél érzékenyebb csapás volt az egymást követő két májusi dér; a második gonoszabb az elsőnél. Elforrázta nemcsak az alantabb fekvő részeket, némely fajt csaknem végkép tönkre tett. Megsemmisültek a kerti szőlőültetvények, a legszebb virágzatban pompázó gyümölcsök, s faj szerint a traminer, nagy fekete burgundi és sok fekete francia szőlő, míg a rajnai és olasz resling, sauvignon, semillion, ruländer sértetlenül állották ki a fagy pusztítását. Figyelemre méltó jelenség szőlészeti reformjaink jelen időszakában.

A balatoni borvidék egyik szőlészeti tekintélye által felállított új elmélet, mely szerint a termőrüggyből kihajtott és leforrázott galyak gondos letakarításával a levél vagy vendérgyűkek termökké varázsolhatók, légből kapottak bizonyult. Valóban nagy hit is kell hozzá, egyszerű emberi művelettel, csaknem percznyi munkával, helyrehozhatni egy nagy kiterjedésű ültetvény minden egyes tőkéjénél azt, a mit a természet a rendelkezésére álló tényezőkkel hónapok alatt nagy nehezen tudott csak megalkotni, egyszerű műtéttel felrakni egy rüggybe a jövő termés csiráit. De miért ne mulassuk magunkat szőlészeti humbugokkal is, mikor nincs egyéb dolgunk?

Augustus hóban kása és nyulsrét nagyságú szemei a gerezdek mereven és, mozdulatlanul állottak, lehangelva, csaknem kétségbe ejtve a gazda várakozását. Egyik másik kora érésű asztali faj mutatott csak hajlandóságot a szemlágulásra. Érett élvezhető állapot a feltünő ritkaságok közé tartozott.

Sept. 10-én tettük az első mérési kísérleteket. Eredménye azon következtetés volt, hogy az idei termés qualitative a 71-iknél egy hajszállal sem lett elébb való, míg mennyiségileg annál végtelenül roszzabbul fog kiütni.

Tizenöt nap alatt csodával határos változás állott be — bor és asztali fajoknál különbség nélkül. Alig hittünk szemeknek, — minden faj megpuhult, kinötte magát, a savanytartalom, mely sept. 10-én  $\frac{20}{1000}$  fokon állott, felénél alább szállott és aránytalanul emelkedett a cukor mérlege. Mi okozhatta ezen nagyszerű változást? A hőmérő csaknem egyenlő melegségi fokot mutatott, eső nem esett, talán az éjjeli harmat, a légnak minő uton, nem tudni, történt nedvességi tartalma? Kellémes csalódás! s ismét a természetnek egy másik, titokszerű működése, melynek kulcsát megtalálni hittük, a nélkül, hogy ráakadtunk volna.

September végén lettek a kora és közép érésű fajok élvezhetőkké, és ha az octoberi időjárás kedvező lesz, kezdtünk reményleni közép minőségű és mennyiségileg is kielégítő termést, — a midőn ismét egy sajtáságos jelenség adta elé magát. A september végével tett mérések ugyanis mindig egyenlően kellémes időjárás mellett, bár



a cukor tartalom nevedését jelezték is, de a savany-tartalom aránytalanul magasabb fokmagasságot mutatott, mintha a cukoranyag fejlődését lekötönné, s további emelkedésének merőben gátat vetni akarna.

Mint a szeptemberi időjárás 1872-ben, ekkép hozta helyre az idén october a szőlőt, csaknem nyári nappali melegével, s éjjeli gazdag tápláló harmataival. A szőlészet történetében egyetlen esemény, minek párját a most élő emberi nyom nem érte. — Jó borévekben emlékünkszerint, a bor minőségi sorsát, mindig augusztus és szeptember havai döntötték el, az idén october szerepelt és pedig koszorukat érdemelve a gazdától, borunk közép és fajlag a középnel is nemesebb minősége egyedül a ritkaságok közé tartozó időjárásnak lévén köszönhető. — October haván kezdve a cukoranyag tartalma naponta alább szállította a savanytartalmat, és így történt, hogy már october végén sok fajnál a jó bor minőségéhez kellő arány a cukor és savanytartalom közt, ha nemis teljesen; de megközelítőleg ki lett egyenlítve.

1872-ben az időjárás kedvezőbb és a termés is jobb és bővebb volt az ideinél. És mégis az történt, hogy némely szőlőfaj termése és jósága alig hagyott fenn kívánni valót, jelesen a bakator, kővér szőlő és sárfehér csukordús tartalmuk, gerezdjeik épsége, fejlettsége tekintetében minden hazai fajunkat meghaladták; míg a kora érési olasz riesling minőségével a szegényebb évek minőségét is alig közelítette meg. Honnan magyarázzuk meg ezen visszasságot? És valjón helytelenül következtetünk-e abbéli állításunkkal: hogy a fajok mint önálló egyéniségek fejlődésére ugyan azon természeti tényezők egyéniségekhez mért különböző befolyást gyakorolnak. Mult évben, hogy még egy példával illusztráljak, a Chasselas-családhoz tartozó fajok rongyosak, egyenetlen szeműek voltak, míg az idén teljes szépségben és jóságban excelláltak. Mult évben a muskotályok a tökély kellő fokán állottak, míg az idén az egy Croquant musqué kivételével, minden fajnál a savany praedominált.

Az october végén tartott szüret alkalmával mértékek általános eredménye szerint a külföldi fajok 1—2 fokkal maradtak el a mult éveiktől, a hazaiak pedig 3—4 fokkal. Csak is a ruländer, sauvignon és traminer képeznek kivételt, mennyiben a klosterneuburgi mérleg szerint a cukrosság 20—22 fokát megütötték. A riesling a fekvés és mivelés szerint 18 és 20 fok közt variált.

Nem tévedünk, ha a véghez vitt mérések alapján azt állítjuk, hogy a külföldi szőlőkből nyert borok minősége a mult évit megközelíti, ellenben a hazai vegyes fajok után csakis kellemes italu asztali borokat várhatunk. Egy újabb indok, hogy a próbát már egy évtized óta dicsőséggel kiállott külföldi fajokkal szőlészetünk regeneratiójának megkezdett munkáját minden kitelhető erővel folytassuk.

Biztos adatok szerint a Torda, Felvincz, Maros-Ludas által határolt aranyosi külföldi fajokkal beplántált új telepeken, rajnai és olasz rieslingből, oportó és traminerből közép termés mellett, mintegy 5—600 akó (2500—3000 veder) szüretett. A rieslingnek mustját akónként 17½ fo-

rint (vedrenként 3½ forint) a vegyes szőlőket 6 frt 50 krtól 7 frt 50 krig (vedrenként 1 frt 30—1 frt 50 krig) fizették.

Aranyosi.

## EGYVELEG.

\* A gazdasági időszaki sajtó a jelen évben tetemes gyarapodást nyert! Közeledvén az új év, kötelességünknek tartjuk a meglevő szakközlönyök elsorolása mellett mivelt olvasóközönségünknek szíves figyelmét és pártfogását haladásunknak a nélkülözhetetlen tényezőire felhívni. Ezen szaklapok névsora a következő: **Gazdasági lapok** hetenként egyszer, két tömött iven, előfizetési ár egy évre 10 frt, szerkeszti Budapestén Korizmic László vezérlete mellett Mórócz István. — **A gyakorlati mezőgazda** havonként háromszor egy-egy iven, előfizetési ár egy évre 4 frt, szerkeszti Keszthelyen Sporzon Pál. — **Földmívelési érdekeink** (új lap) hetenként egyszer egy nagy iven, előfizetési ár egy évre 6 frt, szerkeszti Budapestén Máday Izidor. — **Falusi gazda** (új lap) népszerű gazd. lap, havonként kétszer egy iven, előfizetési ár egy évre 2 frt, szerkeszti Budapestén Máday Izidor. — **Közlemények a debreczeni gazd. egyesület köréből**, (új lap) havonként legalább egyszer egy iven, előfizetési ár egy évre 2 frt 40 kr szerkeszti Debreczenben Békessy László. — **Erdészeti lapok**, minden hónapban egy terjedelmes füzet, előfizetési ár egy évre 6 frt, szerkeszti Budapestén Bédó Albert. — **Borászati füzetek** havonként egy terjedelmes füzet, előfizetési ár egy évre 5 frt, szerkeszti Budapestén Dr. Entz Ferencz. — **A Nép kertésze**, havonként kétszer egy iven, előfizetési ár egy évre 2 frt, szerkeszti Rákos-Palotán Lukácsy Sándor, — végre az Erdélyi gazda! Ezekén kívül a „Politikai ujdonságok melléklapját: Magyar gazda kell megemlitenünk, szerkeszti Dr. Farkas Mihály, továbbá a román nyelven Balázsfalván megjelenő „Economulu“ című gazd. lapot, szerkeszti Popu István, két hetenként egy iven, előfizetési ára egy évre 4 frt. Végre a „Pesther Lloyd“ és „Ungarischer Lloyd“ hetenként adnak gazdasági melléklapokat.

\* A bécsi világkiállításon közel 1400 magyar és erdélyi borfajta lón a nemzetközi jurynek bemutatva; a nagyobb collectiók közül kiemeljük az erdélyit 200 fajtaival a fehértemplomit 165 fajtaival, a verseczit 96 fajtaival, a pozsonyit 77, végre a tokajhegyaljai 47 fajtaival. Az említett 1400 fajta 364 kiállítóra oszlik el, a kitüntetések minősége és száma a következő: két diszokmány, (az orsz. magyar és az erdélyi gazd. egyesület) öt haladási érem (Tokaj-hegyaljai gyűjteményes kiállítás, Ranolder János, veszprémi püspök, Korizmic László, Gróf Mikó Imre és az erdélyi pinczeegylet.) ötvennyolcz érdem érem és ötvenhét dicsérő oklevél; versenyen kívül hat kiállító állott. Ezen kitüntetések közül esik erdélyi szükebb hazánkra: egy diszokmány, két haladási érem, tizenkét érdem érem és huszonnégy dicsérő oklevél, versenyen kívül állott egy kiállító.

tónk; az az 44 kiállító közül kitüntetés nyert harminckilenc! Mig tehát bormennyiségünk az összesnek csak 14 százalékát tette: a diszokmányokból 50%, a haladási érmekből 40%, az érdemérmekből 21%, a dicsérő oklevelekből 42%, az összes kitüntetésekben 32 százalékot nyertünk el. Meg vagyunk győződve, hogy erdélyi borainknak ezen megdönthetetlen számokkal bizonyított diadala, nemcsak morális, de anyagi téren is áldásthozólag fog érvényesülni.

\* Javaslat a bank- és valutakérdés megoldásához, az orsz. képviselőház figyelmébe ajánlott röpiratát küldte be hozzánk Jankó Vincze ur. Miután

e, hazánk minden lakójának anyagi jólétét egyaránt érdekli fontos javaslat érdemleges megbirálására szerény ismereteink mellett nem vállaltuk, felkértük a magyar haza egyik jelesebb nemzetgazdáját, sziveskedjék tekintélyes véleményét lapunk olvasói érdekében mielőbb közölni.

\* A kolozs-monostori m. kir. gazd. tanintézet látogatottsága a jelen téli félév alatt a következő: harmad éves növendék: 20, második éves: 24, első éves: 30, összesen 74. Ezek között van állami ösztöndíjas 32, négy hely üres és most töltendő be, szabad helyes 19, öt hely üres, külnövendék 22, rendkívüli hallgató 1, összesen mint fent 74.

## Piaczi árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A heti vásár		Egy osztrák mérő = 2 nagy véka					Egy mázsa		Egy bécsi öl	1 font
helye	napja	tiszta buza	elegy buza	rozs	zab	török-buza	széna	szalma	tüzifa	marhahus
<b>ÁRA KRAJJEZSÉROK BANA</b>										
Kolozsvár	decemb. 22	670—690	420—250	420—440	134—140	320—330	140	100—100	1100	19—20
Nagy-Várad	decemb. 9	590—730	500—560	430—470	150—180	350—390	100	80	1000	26
Maros-Vásárhely	decemb. 18	498—586	360—380	354—372	126—156	—	200—220	90—110	1200	18
Károly-Fehérvár	decemb. 20	600—613	450—463	415—425	130—138	—	205—220	125 145	1200	20
Nagy-Szeben	septem. 29	620—687	—	467—507	107—133	533—600	80—85	60	700	22
Brassó	novemb. 29	596—662	524	395—418	117—124	278	—	—	—	20
Besztercze	decemb. 16	500—640	400	440	120	140—460	80—130	80—130	750	15
Nagy-Enyed	decemb. 18	550—575	450—500	375—400	140—160	—	240—450	55—65	1100	16
Szamosújvár	decemb. 8	560—630	480—500	400—440	150—140	—	220	50	1400	15
Deés	decemb. 16	600—640	540—580	380—400	120—130	—	130—140	30—50	800	14
Főrdá	septem. 23	600—640	540—580	400—420	100—110	—	170—180	70	800	15

Erdélyi földterhermentesítési kötvény 73 frt 50 kr. Ezüst árkelet 108 25.

Bécsi marhavásár: Felhajtattott 3113 darab hizó ökör. — A forgalom gyenge; árak: gallicziai 34—35 $\frac{1}{4}$  frt., magyar és német hizó ökör 35—36 frt a vágószűz mázsája.

\* Gazdasági állatfajta albumra hirdet előfizetést a bécsi Fasy és Erick könyvkereskedő cég. Ezen album a bécsi nemzetközi állatkiállításokon bemutatott ló-szarvasmarha-, juh- és sertésfajták legjelesebb képviselőit foglalja magában, melyeket a híres Schnaebeli fényképezett. Bécsben természet után. A magyarázó szöveget szerkesztik Settegast, a proskauai gazd. akademia igazgatója és Báró Gorizutti, a steier állattenyésztők egyik kiválóbbja. A gyönyörűen kiállított munka, melynek mutatványképeit láthatni alkalmunk volt, 12 nagy füzetben, mindegyike 10 képpel fog megjelenni, egy füzet előfizetési ára 13 frt 50 kr, egyes képe 1 frt 80 kr, az egész munka tehát 162 forintba kerül előfizetés után. Igaz, hogy sok pénz kivált a mai szűk világban, de másrészt az album birtokosa pénzéért oly művészileg dolgozott és szakértően szerkesztett értékes művet nyer, minőnek eddig párja nincsi! A 120 kép közül 35 magyar hazánkon nevelt állatokat tüntet fel, közöttük számos erdélyit. Netáni szives megkeresésekre bővebb felvilágosításokkal is készségesen szolgál e lapok szerkesztője.

TARTALOM: Felhívás tisztelt olvasóinkhoz. — A nemzetközi szőlészeti és borászati congressus. IV. — Erdély és gyümölcssei (Vége). — Társalgó: Választmányi ülés December 1-én 1873. A táp- és élelmiszerek ipara hazánkban (Vége). —

Gyümölcsizelés. — Szőlészeti levél. — Egyveleg. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS  
Főmunkatárs: Vörös Sándor.

**Jelzalog kölcsönök.**

Telekkönyvezett földbirtokokra 5000 forinttól a legmagasabb összegig 6% kamat, 1% törl., illetőleg 7%-al 32 évi törlesztésre (a visszafizetés előbb is bármikor teljesíthető) a loggyorsabban eszközl

a hatóságilag engedélyezett általános ipar és kereskedelmi ügynöki iroda.  
Kolozsvárt, óvár, bástyaútcza 6. sz.

Értekezhetni posta útján, vagy személyesen naponta d. u. 1-től 4-ig. (3.) (48—49)