

ERDÉLYI GAZDA

MEGJELENIK

minden pénteken
legalább egy iven
és az egyleti tagoknak
ingyen
küldetik meg.

Nem tagok egész évre 4 ft. félévre 2 ftal fizet-
hetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

Pénz- és érték küldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ

(Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz)

a lap szellemi részét illető küldemények az

ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ

(Gamauf Vilmos e. titkárhoz)
csimzendők.

AZ

ERDÉLYI

GAZDASÁGI EGYLET

KÖZLÖNYE.

Hirdetési díjszabályzat.

	1-1	1-3	1-6	1-12	1-24	1-52
széri hirdetéskor						
1/16 lap	14	36	70	120	190	360
1/16 "	7	18	35	60	100	180
1/16 "	3	9	17	30	50	90
1/16 "	1	75	4	50	8	75
1/16 "	90	2	25	4	40	7
				7	50	22
					50	22

Nagyobb hirdetéseknel külön kedvezmények.
Azonkívül 50 kr. bélyegdíj annyiszor, a hány-szor
a hirdetés megjelenik.

A szives megrendelésben világosan kérjük kitenni;
mennyi helyet igényel a beküldő mellékelt hirdetés
számára.

Hirdetéseket előfizetésnapunk kiadó hivatala
és a r. k. Lyceum nyomda központi irodája (5649 gr. Te-
leki Domokos-És.) Mellékletek 5 o. é. t. b. számit-
tstnak.

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

Gyümölcsseim.

(Folytatás.)

Nélis téli körtéje.

(Nélis d' hiver; Winter Nélis.)

Származása. E jeles körtét Belgium Mali-
nes (németül: Mecheln) nevű városában egy Nélis nevű
kertbarát e század elején nyerte magról. Gr. Coloma,
akkoriban élő, híres gyümölcsész kezdte elterjeszteni;
miért sokan „Coloma téli vajoncza”-nak is nevezték e
körtefajt. Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdieck-
től. Taval már bemutatta nálam a fajtán első gyü-
mölcsseit, melyek a leírásokkal egyezvén fajom való-
diságát bebizonyították.

Érés ideje. Oct. nov. Belgiumban december
végeig is eltartják.

Minősége. Kitünőleg I. rendű.

Nagysága. A közepszerűnél kisebb.

Alakja. Néha buczkos gömbölyű, néha tompa,
hasas csigaforma (turbinée; kreiselförmig). Hasa kely-
hes vége felé esik, hol a gyümölcs laposan gömbö-
lyödik; szára felé behajlással fogy s tompa hegyben
végződik. Kelyhe kicsiny, szarunemű, nyílt vagy fé-
nyílt szabálytalan osztványokkal; lapos mélyedésben
elő, melynek karimája nem levén emelkedéses rajta
a gyümölcs jól megállhat. Szára hosszú, vékony, fás,
világosbarna, kissé görbe; hol sekély mélyedésbe, hol

a felszínre helyezett s gyakran husos dudortól fére
nyomott.

Szine. Bőre érdes, eleinte bagyadt zöld, nagy
feketés pontokkal egyenletesen behintett; értével sár-
gás-zöld, mely szinezet azonban gyakran az egész
gyümölcsön hol szakadozott rozsdafoltokkal, hol sü-
rűbb, fahéjszinű mázzal el van takarva. Napos olda-
lán sem szokott megpirulni.

Izlelése. Husa fehér vagy zöldesfehér, igen
finom és igen olvadó; magháza körül köves szemcsé-
ket csak gyéren találunk; leve bő, az Izambert kör-
téjéhez hasonló cukros borizű, kellemes fűszeres-zamatú.

Fája. Igen lassunövésű, birsen kevésbé díszlik,
mint vadonczon. Szálas fát csak ugy nevelhetünk be-
lőle, ha korona-magasságban ojtjuk. Vadonczra ne-
mesítve gula vagy bokoralakban nevelendő. Korán
termőre fordul; bőven terem s gyümölcssei, melyek
vékony vesszőkről lógnak le jól megállják helyüket
a fán.

Vesszei. Vékonyak, elég hosszúak, hajlékonyak,
könyökösök, sima fölületűek, vezér vesszei meglehe-
tős egyenesek; oldalvesszői kuszáltan szétállók, sár-
gásbarnák; szembetűnő, noha apró, fakószínű pontok-
kal pontozottak; elég rövid levélközűek. Nyári haj-
tásai hegyök felé pirosak, molyhosak.

Rügyei. Középnagyok, tojásdadok, hegyesek, a
fától elálló, elég kiemelkedő, sima párkányos ülő-
lapra helyezkedők.

Virágrügyei. Aprók, tojásdadok, hegyesek, lazán álló pikkelyekkel borítvák, sötétbarnával és szürkével árnyolt világosbarnák.

Levelei. Kicsinyek, hosszúak, lándsások vagy lándsás tojásdadok, vékony szurós hegyben végződők, csatornások, száruk felé gyakran inkább elkeskenyedők, mint hegyök felé; sápadt zöldek, fényesek, vízszintesen, de kissé kuszáltan állók; széleiken finoman fűrészelték. Levelnyelők elég hosszú; hol vízszintesen, hol ismét kissé fölfelé álló, gyenge. Levélpálhái aprók, igen vékony fonálidomuak s a vesszők és levelek értékkel többnyire elhullók. Virágrügyet környező levelei piczinyek, keskenyek, laposak alig fűrészelték, fonálszerűen vékony, merev nyelűek.

Hasonnevei: Bonne de Malines; Colmar Né-lis; Celoma d' hiver.

Leirói. Oberdieck, Illustr. Handb. der Obstk. II. 527.

Bivort, Ann. de pomol. VI. 76.

André Leroy. Dict. de pomol. I. 484.

M. a. s. Le Verger, I. 21. szám alatt és több mások.

Észrevétel. Mint elismert jelességű körte, megérdemli, hogy jól bekerített kerteinkben helyet foglaljon. Szabadon álló gyümölcsösbe lassu növése miatt nem való; valamint oly faiskolákba sem, hol törpe fákra ritkán történik megrendelés.

Jodoigne-i bergamot körte.

(Bergamotte de Jodoigne; Bergamotte von Jodoigne.)

Származása. E jeles, késő téli gyümölcsfajt Belgium híres magonczozója, Grégoire nyerte magról Jodoigne-ban,*) 1853-ban. Ojtóvesszeje hozzám először a Van Mons társulattól 1868-ban, később 1870-ben Veress Ferencz, egy időben szenvedélyes gyümölcsész hazánkfiától került, a ki egy szerencsétlen esés következtében kezét megsértvén, a hozzá Grégoire-tól került s általa el nem ojíthatott vesszőket elojtás végett hozzám küldötte. Minthogy e két helyről kapott vesszőkről tett ojtásaim növényzete teljesen egyező volt, más részről pedig úgy a növényzet, mint a gyümölcs is Leroy leírásával összhangzott: fajom valódiságában nem lehet kételkednem.

Érés ideje. Febr. april, még nálunk az Alföldön is.

Minősége. Mint késő téli gyümölcs I. rendű. **Nagysága.** A közepszerűnél jóval kisebb; néha kicsiny.

Alakja. Gömbölyű, kelyhe felé lapostalpu; szára felé emelkedései vannak, melyek itt gömbölyödését egyenetlenné teszik. Kelyhe nagy, nyílt, szabályos; csaknem a főltszinen ülő. Szára közép hosszú, vékony, görbe, igen szűk mélyedésbe többnyire rézsunt helyezett.

Szine. Bőre citromsárga, napos oldalon narancssárgába játszó, alig szembetűnő szürkés pontokkal behintett s fakó vagy szennyes foitokkal tarkázott.

Izlelése. Husa sárgásfehér, finom, tömött, olvadó, magháza körül kissé kövesszemcsés; leve elég bő, cukros, zamatos.

Fája. Lassu-növésű, edzett, sűrű lombos koronát alkotó, korán és bőven termő. Gyümölcsei jól megállják helyöket a fán, de későn kell azokat leszüretelni, különben télen át összefonyadnak s izetlenek lesznek.

Vesszei. Számosak, rövidek vagy középhosszak, a vezérvesszők fölfelé állók egyenesek, zömökek, merevek; oldalvesszei elég tágas szögekbe elhajlók, szürkés barnák; simák, néha kissé hornyoltak; gyenge korokban olajszin zöldek, molyhosak; apró, fehérsárga pontokkal sűrűn pontozottak; rövid levélközűek.

Rügyei. Aprók, rövidek, kuposak, a fától csak kissé elállók s alig kiemelkedő ülőlapra helyezettek.

Virágrügyei. Kicsinyek, zömök tojásdadok, lazán álló pikkelyekkel borítvák.

Levelei. Középnagyok, vastag szövetűek, inkább laposak mint völgyesek; tojásdadok vagy visszás tojásdadok, rövidke szurós hegyben végződők, alig iveltek; gyenge korokban molyhosak, később simák, bágyadtan fénylők, világos-zöldek; széleiken finoman alig észrevehetőleg fűrészelték. Levelnyelők igen rövid, merev, fölálló. Levélpálhái vékony, fonálidomuak, vagy fogazott keskeny lándsások s ilyenkor elég hosszúak, a nyélre a rügyek hegyének átellenében helyezettek, szét állók vagy, kivált a második nedváraddal nőtt hajtásokon, a vesszőket mintegy átölelők.

Leirói. André Leroy, Dict. de pomol. I. 246. I. Egyebütt még nem olvastam leírását.

Észrevétel. Kerített kertekben, még itt, az Alföldön is méltó volna e jeles s itteni viszonyaink közt is valóban téli gyümölcsöt elterjeszteni: de fá-

*) Jodoigne város Belgiumban, magyarul Zsodoany-nak olvassandó. B. M.

jának lassu növése s azon körülménynél fogva, hogy gyümölcsseit csak későn lehet leszüretelni, szabadon álló gyümölcsösökbe nem ajánlható még napjainkban. Mezei rendőrségnek nálunk az ingyenvevők ellen még most sem hire, sem hamva.

Ozsi Colmar körte.

(Passe—Colmar musqué; Herbst-Colmar.)

Szár m a z á s a. E felséges gyümölcsöt, melynek — Oberdieck szerint is — egy kertből sem volna szabad hiányoznia, Esperen őrnagy, Belgium egyik híres magoncsozója, ki számos jeles gyümölcsfajjal gazdagította a világot, nyerte magról. Első gyümölcsseit 1845-ben hozta a magról kelt anyafa. Ez időtől fogva világszerte el van már terjedve, a mit méltán meg is érdemel ugy fájának edzettsége, szép növése, rendkívüli termékenysége, valamint gyümölcsseinek finomsága végett is. — Ojtóvesszejét 1870-ben kaptam Oberdiecktól; a próbaág, melyet róla készítettem, már tavál bőven termett nálam. Az idén újból gazdagon virágzott: de az april utolsó napjain pusztított fagy az ő gyümölcsseinek sem kegyelmezett.

Ér é s i d e j e. October; néha nov. végeig is eltartható.

M i n ő s é g e. I. rendű, néha kitünőleg I. rendű csemegegyümölcs.

N a g y s á g a. A középszerűnél kisebb.

A l a k j a. Változó; hol hasas, tompa csigaalaku, hol buczkos, kissé félre görbült tojásdad; hasa kelyhes vége felé esik, szára felé többnyire behajlással fog s rövid, vastag tompa csucsban végződik; kelyhe felé hirtelen gömbölyödik s talpasan végződik. Szára rövid, vastag, husos, néha közép tájon vékony, két végén bunkós; majd sekély mélyedésbe, majd némi husos gyűrűzettől ölelve a gyümölcs fölületére rézsuntosan helyezett. Kelyhe félig nyílt, szarunemű fölálló, néha pedig szétálló osztványokkal sekély mélyedésben ülő, melynek karimáját a gyümölcs derekára is kissé felhuzódó lapos bordák teszik egyenetlenné.

S z i n e. Bőre finom, kissé vastag, fénytelen; elejénte bágyadt zöld; értével arany sárga; napos oldalán néha pirossal színezett; alig szembetűnő, apró, barnás pontokkal sűrűn behintett; itt ott rozsdá hálózattal, néhol — kivált szára és kelyhe körül — érdes rozsdá foltokkal tarkázott.

I z l e l é s e. Husa sárgás fehér, finom, tömött, és azért olvadó; köves szemcsék benne, magháza kö-

rül is, ritkán találhatók; leve bő, cukros, némi gyöngéd savanyval emelt, kellemes, üdítő, zamatos.

F á j a. Elég vignövésű, edzett; korán és rendkívül bőven termő; birsen és vadonczon egyaránt diszlik; az utak szegélyzetén szabadon álló léczezetre, valamint szálás fának is, — minthogy gyümölcsseit nem egy könnyen hányja le a szél, — rendkívül alkalmas. Gyümölcsseit rendszerint csomókba hozza. Fölfelé nyuló, kissé lazán álló ágaival sokat hasonlít a Regentine fájához s hihetőleg ettől is származott.

V e s z z e i. Hosszak, középvastagok, könyökösek, nem egyenesek, sárgás barnásan zöldek; alul simák, fölfelé kissé hornyoltak s fiatal korukban kissé molyhosak; sárgás szürkével ritkásan pontozottak; egyenetlen, de többnyire rövid levélközűek.

R ü g y e i. Kicsinyek, rövid kuposak, csaknem a fához lapulók, alig kiemelkedő hármás bordás üllapra helyezkedők, mely bordák középsője a vesszőkön kissé lenyulik, s ez teszi aztán hornyoltá a vesszőket.

V i r á g r ü g y e i. Kicsinyek, kissé tompa kuposak, sötét gesztenyeszínű pikkelyekkel borítvák.

L e v e l e i. Középnagyok, széles tojásdadok, laposak vagy csak kissé völgyesek, alig ivelték; rövid, szurós hegyben végződők; hegyökkel félrecsavarodók s néha hullámos szélűek; kissé világos-zöldek, fényesek; széleiken szép szabályosan sűrűn s elég élesen fűrészeltek. Levéllyelők közép vastag, rövid fölfelé álló; levél pálhái hol a nyél tövére, hol kissé fölebb a nyélre helyezettek; a vesszők alján áridomuak, a vesszők hegyefelé igen kifejlődöttek s görbe kardként szétálló, szélesek és hegyesek.

H a s o n n e v e i: Colmar musqué; Passe-Colmar d' automne musqué.

L e i r ő i. Bivort, Ann. de pomol. V. 45.

M a s, Le Verger, III. 29. szám alatt.

O b e r d i e c k, Illustr. Handb. der Obstk. V. 469.

A n d r é L e r o y, Dict. de pomol. II. 502.

É s z r e v é t e l. Főntebb jelzett tulajdonainál fogva e jeles őszi körte még az Alföldön is széles elterjesztésre méltó és pedig nem csak kerített kertekben, de szabadon álló gyümölcsösökben is.

Liegel téli vajoneza.

(Suprême Coloma; Liegels Winterbutterbirn.)

Középnagy, I. rendű csemege gyümölcs; alakjára gömbölyű vagy tojásdad gömbölyű, két végén tompa

rövidszáru, nyílt kelyhű. Ugy szára, mint kelyhe csaknem a felszínre van helyezve. Színe sáppadt zöld, később olajszínsárga, sűrűn behintve apró, elég szembe-tünő pontokkal s tarkázva zöldes foltokkal, napos oldalán néha vörhenyessel márványozott. Husa bágyadt fehér, finom, rendkívül leves, finom savanyval emelt, cukros, kellemes fűszeres ízű. Érik az Alföldön oct. novemberben; hüvösebb tájakon nov. januárban. Fája elég erőteljes növésű, igen edzett természetű; vadonczon, birsen, minden alakban jól diszlik; korán, rendszeren és bőven terem. Mindenfelé elterjesztendő. Teljes leírása olvasható a „Gyakorlati Mezőgazda” 1874-diki évfolyamában.

Lipesei retökkörte.

(Radis de Leipsick; Leipziger Rettigbirn.)

Nevét e finomizű nyári körte alakjától nyerte, minthogy nagyságára nézve is olyan, mint egy csinos hónapos retek. Méltán beillik az I. rangu asztali és piaczos gyümölcsök közé. Bőre zöldessárga, zölddel szegett világos barna pontokkal sűrűn behintett s szára és kelyhe körül barnásszürke rozsdával bevont. Husa bágyadt fehér, finom, illatos, velős, leves, olvadó, cukros, kellemes ízű. Érik aug. végén. Fája erőteljes, edzett, sűrű lombos, korán és évenként bőven termő. Vadonczra nemesítendő s szálás fának nevelendő. Helyben nem válogat. Olyan faj ez, mely nemcsak a magyar Alföldre, hanem még a Székely földre is kitünőleg alkalmas volna. Teljes leírása a „Gyakorlati M. G.”-ban olvasható.

Marianna hercegnő körte.

(Princesse Marianne; Princessin Marianne.)

Középnagy, hoszas körte- vagy kobak alakú, I. rendű csemege gyümölcs. Bőre finom, sik fölületű, itt-ott finoman érdes, sárgás-zöld, később világos sárga; finom fahéjszín rozsdával hol sűrűbben, hol ritkábban bevont; napos felén néha barnás vörössel színezett; elég sűrű, fehérszürke pontokkal behintett. Husa fehér vagy sárgás fehér, finom, olvadó, leves, vajszerű; leve igen bő, cukros borizű, finom fűszeres ízű. Érik sept.—octoberben. Fája nálam bujanövésű, edzett természetű. Nehezen fordul termőre; aztán később sem dicsekszik bőtermésével; de finom gyümölcssei végett mégis helyet adhatunk e fajból is egy-egy fának kertünkben. Körülményes leírását a „Gy. M. Gazdá”-ban olvashatni. (1874. év folyam.) (Folyt. köv.)

Bereczki Máté.

A fűzfa.

A Mezőség-faszükséglete pótlásánál a fűzfának nézetem szerint nagy szerep jut, annál inkább, mert gyorsan nő s alig néhány év alatt tűrhető tűzifát ad; természetesen nem a hegytetőket van hivatva elborítani, hanem völgyekben, vízmosások mellett, rétek szélein és vizenyős helyeken diszlik, ott leli világát és teszi a vidéket kellemessé.

A fűzfa egyike a legmegvetettebb fanemeknek, de csak azok előtt, kik nem tenyésztették, nem látták mily gyorsan nő, nem szükölködtek tűzifában s általában ellenségei a fának: de a kik gyakorlatilag bibelődtek vele — megtanulták becsülni. Minden mezőségi gazda hanyagsággal vádolható, de azt mondom vétkezik, ha nem iparkodik birtokában a fűzifát meghonosítani.

A fűznek (salix, hihetőleg a latin salire ugrani, gyorsan nőni kapta elnevezését) igen sok válfaja van, s melyek különféle czélra használatnak és pedig tűzifának, kerítés fonásra, kosár, méhkosár, nád kötésre, teknyő, faabroncs, fakanál, faczipő készítésre, továbbá szőlő kötözésre, — a kecskefűz két éves vesszejének főzete rég idők óta fogva váltóláz elleni orvosság, azonfelül kérge legalább 6% cseresavat tartalmaz, mely finom keztyű bőr és bagaria cserzésre használatik.

Megbecsülhetetlen továbbá a fűzfa partkötésekben, vízmosások támadásának és nagyobbadásának megakadályozására, virágja pedig korán tavasszal kitünő tápot nyújt méheinknek. Szene lópor készítésre is használatik, fájából puskaagy, szitakéreg, skatolya készül, levelével pedig lelkiismeretlenül a thea hamisítatik.

Futó homok, homokbuczkák kötésére a hamuszintű fűzfa (S. cinerea) ajánlható.

Gyapot alaku magtakarói gyapottal keverve megfontatnak, watta készítésre nem különben kalap-posztó készítésnél pótlékuul szolgálnak.

Ezen röviden előszámlált tulajdonok bizonyára meggyőzhetik a szíves olvasót, hogy a fűzfa használhatósága igen sok oldalú, és ha tekintetbe vesszük azt, hogy oly talajon nő, de diszlik, melyet alig vagy nem is használhatunk, ha tekintetbe vesszük, hogy utak melléke, árok partok, rétek széle, vízmosások mentén vizenyős talaj kedvencz helye: csak akkor fogjuk átlátni megbecsülhetlenségét és csudálkozni azon, miként történhetett, hogy ezen kitünő tulajdonságu fát eddig figyelmen kívül hagytuk.

Tenyésztése azért is kívánatos, mert könnyen kevés vesződséggel szaporítható és pedig magról és dugványok által. Részemről utóbbit tartom legcélszerűbbnek, tehát csak arról fogok e rövid értekezésben szólni, de mielőtt azt tenném, néhány fűzfajt említek meg.

Fehér fűz, salix alba, valamennyi fűz között legnagyobbra nő s aránylag a legrövidebb idő alatt legtöbb tűzifát produkál, fája fehér, szivacsos kérge cserdus, szereti a nedves agyagos homok talajt, de még szárazabb földben is tenyész, s így igen alkalmas utak mentén ültetni azért is, mert nyakazás nélkül negyven évig is él.

Levelének mindkét oldala, de leginkább alsó fele fényes szürke szőrrel benőtt, úgy hogy távolról ezüstös szint mutat levélzete.

Kecskefüz, S. caprea, inkább bokor mint fához hasonlít, nedves hűvös árnyékos helyeket szeret, inkább diszlik az éjszának fekvő oldalokon, fiatal korában gyorsan nő, a hideg kevésbé árt neki, de igen érzékeny a hőség iránt, dugványozás által biztosan szaporítható, fája barnás, szépen hasad, puskaagy, skatolya és szitakéreg készítéshez használtatik, kitűnő abroncsokat ad, szene löpor-nak és rajzolóknak kell, kérge bagaria cserzésre, nem különben egerfa kéreggel fekete festéket szolgáltat.

Törékenyfüz, S. fragilis, vesszeje barnapiros, levelének mindkét oldala sötét zöld, s lehullásuk után is zölden maradnak, de sok rozsdafolt támad rajtuk, 2—3 éves ágai igen törékenyek, fája leginkább csak tűzrevalót ad, ide számítható a gyorsnövésű hamuszínű füz, **S. cinerea** és vízi füz, **S. aquatica**, e két utóbbi szívós életénél és buja dus gyökérzeténél fogva partkötéseknél kitűnő szolgálatot tesz.

A közönséges kosárkötő füz, **S. viminalis**, bokor alakú, egy éves vesszeje szürkés zöld szőrös kéreggel, az idősebb hajtások sárgások, levele vékony hosszú hegyes sima fényes sötétzöld, alsó fele pedig ezüstszerű szőrös. Vesszeje durvább kosár fonásra használtatik.

Pataki füz, S. Helix, levelének felső színe világos zöld, alsó kékes, vesszeje hosszú vékony igen szívós, és leheér finom kosarak készülnek belőle.

Vörös füz, S. purpurea, finom vesszejéből kitűnő kosarak köttetnek.

Arany füz, S. vitellina, vesszeje télen narancssárga, nyáron aransárga, jó abroncsot és kitűnő kosárkötő vesszőt szolgáltat, vastagabb ágai pedig könnyű szívós villanyelet adnak, vesszejének színe miatt kertekben diszfának is megjárja. Megemlítendő még a kötőfüz, **S. undulata**, **mondola füz, S. amygdalina**, **rozmarin levelű füz S. rosmarinifolia**.

A dugványokkal szaporítás lehet faiskolaszerű és olyan, mikor az illető dugvány azonnal állandó helyére dugatik. Mikor melyiket választjuk, a körülmények, illetőleg az elérendő cél és helyi viszonyok határozzák meg. Dugványozás, továbbá még az ugynevezett botolás is, midőn t. i. hat láb magas és 1—2" átmérőjű karók használnak e célra.

Tekintetbe veendő: a föld elkészítés, a dugvány metszés, eldugdosás, további ápolás, és kiültetés. Oly helyet választunk, mely nem fekszik délnek, hanem inkább délnyugot vagy éjszakenyugotnak, legyen nyirkos, de ne vizenyős vízállásos hideg talaj, mert olyanban az ifjú dugványok nehezen fejlődnek. A kiválasztott helyet ha csak lehetséges, még ősszel elég mélyen megszántsuk vagy felássuk, hogy télen át a göröngyök szétomoljanak. Tavaszkor mártius közepén vagy április elején közepéig, ha az idő és munkás viszonyok engedik, mindenestre nem árt egy újabb forgatás, de nem elkerülhetetlen szükséges. Szükséges min-

denesetre ott, hol előre tudva van, hogy a föld kövér és nagyon elszokott gyomosodni, továbbá elkerülhetetlen gyp-törésnél.

Tavaszkor teljesített forgatásnál el ne mulasszuk azonnal megboronálni vagy apróra elgereblyélni, nehogy a föld kiszáradjon és a dugvány száraz göröngyök közé kerüljön. Természetes tavaszkor minél korábban és gyorsabban teljesítetik e munka, annál biztosabb és kedvezőbb az eredmény. Mihelyt földünk megkésült, azonnal foghatunk a dugványok elrakásához, de azt természetesen megelőzi azok kiválasztása és metszése. Legbiztosabban fogamzanak oly dugványok, melyeknek fele például 6" egy éves, 6" pedig két éves hajtásból állanak; de miután tömeges ültetésnél oly kiválasztás alig teljesíthető, legcélszerűbb az egy éveseknek vastagabb, a két éveseknek vékonyabb vesszejét dugvány készítésre használni elvágván azokat 10—12" hosszúságra. Gyakorlatból, tapasztalatom után állithatom, hogy nem szükséges tekintettel lenni a szemek állására és minthogy a föld ugyanis elég porhanyó nem is szükséges meghegyezni, de ha utóbbit még is teljesítjük, akkor a dugványok alsó végénél csak fél hegyezést teszünk úgy hogy a másik felén a kéreg rajta maradjon. Egy szorgalmas munkás 3000—6000 dugványt csinálhat naponta — a mennyiség mindenestre attól függ, miképp jut az abból készítő vessző és ágakhoz.

Hogy életlen késsel nem szabad metszeni, magától érthető, mert ez által a dugvány meghasad, kérge megsértetik és már előre is fenesedésnek indul fája. Leggyorsabban halad a munka, ha kerti ollóval készítjük dugványainkat, jó éles ollót használva a vessző vége nem zuzatik, hanem részint vágatik, mindenestre közvetlen a rügy alatt. A dugvány már kora tavasszal, de télen is megkésíthető, olyankor a cselédség kevésbé van elfoglalva, azonfelül a napibér ez időben is csekély, csak arra szükséges ügyelni, hogy a megkésített dugványok gondosan földbe állitassanak úgy, hogy csak két három rügy látszassék ki a földből, ha azt elmulasztjuk dugványaink kiszáradnak és minden későbbi igyekezetünk abbéli hanyagságunk miatt dugába dül.

Ha tehetjük legcélszerűbb a dugványok készítését és azok eldugdosását egyszerre teljesíteni. A mit délelőtt készítenek az délután elrakatik, a mit pedig délután metszenek, az másnap délelőtt tétetik a földbe.

Az ápolás és gondozás könnyebbsége s a külső csin miatt is szükséges a dugványokat sorba rakni. Hogy azt tehessük zsinórt feszítünk és melléje szurkáljuk a 10—12 hüvelyk hosszú vesszőket egymástól 8—10 hüvelyk távolságra, nem függélyesen, hanem részut körülbelől 70° szöglet alatt a földbe. A sorok lehetnek egymástól 3—4 láb, ha a dugványok 12" hosszúak, akkor legalább 8—9" megyen a földbe, a földön felül nem marad 3—4 rügynél több.

Vizmosások és árok partok széleibe teljesítendő dugványozásnál nem szükséges, de sok esetben nem is lehetséges sort tartani, ott csak az a cél, hogy az illető dugvány oly talajba jusson, melyben megfogamzása biztosan

remélhető. Egyenes árok partjain természetesen a dugványozás is sorban teljesítették, de ügyeljünk, nehogy közel szurjuk az árok martjához, hanem legalább 3—6' távolságra. Ellenkező esetben idővel a fűzek megnőnek, elgyökeresednek s gyökereik a víz folyását akadályozzák, miáltal elősegítetik a beiszapolás és talán nem is remélt költségünk támad az árok kitisztítása által. Az eldugványozott fűzekből alig szárad ki 5%, ha a munka csak némi figyelemmel történt és az időjárás nem rendkívüli száraz; de némelykor, sőt igen gyakran tavaszkor az elég gonddal teljesített munka — az őszi és téli időszak alatt tanusított hanyagság, gondatlanság és rosszakarat áldozata. Legtöbb kárt tesznek az őszi, téli és kora tavaszi legeltetés alkalmával a pásztorok. A juh szereti a gyenge kesernyős fűzveszőket. Azoktól kell tehát leginkább őrizni, a pásztorra keményen büntetés terhe alatt reá parancsolni, hogy hol fűzdugvány van még közel se merészelje állatait eresztetni. A szarvasmarha, ló ugyan nem eszi meg, de lábával eltapossa. Az ily árok és vizmosások mentén dugványozott fűzeknél alig is van egyéb teendőnk az őriztetésnél, de azt a legnagyobb szigorral és kíméletlenül kell végrehajtani, ellenkező esetben minden fáradságunk hasztalan, második harmadik év tavaszán gondosan megvizsgáljuk s a hiányokat utánpótoljuk, nehogy fűzeinkben csonka sorok és ligetek támadjanak.

A faiskolaszerűleg dugványozottaknál legelső teendőnk, az őrzésen kívül — a sorok közeit tisztán tartani, és nyáron át egyszer kétszer megkapálni, mi által a dugványok fejlődése annyira előmozdítatik, hogy már a harmadik év tavaszán kiültethetők. Ha nagyon eltalálnának bokrosodni, megnyessük, s ágait új dugvány készítésre használjuk.

Mint minden fa úgy a gyökeres fűz is legbiztosabban fogamzik, ha leendő helye czélszerűen elkészítettett, az pedig a gödör ásásnál veszi kezdetét.

A gödröket lehet ugyan korán tavasszal is, de legczélszerűbb azokat ősszel megásatni. A téli fagy a kihányt földet porrá változtatja s így a finom fűzgyökerek közé hullanak s nem hagynak ökölnagyságu lyukakat, melyek a gyökerek kiszáradását idézik elő. Tavaszi gödrözésnél pedig a szelek megfujják kiszárasztják, a kihányt föld hasábos marad s a különben biztos megfogamzás kétségessé tétetik. A gödör nagyság elegendő, ha átmérője 3' mélysége két láb. A gyökeres fűzfák földbéli kivételénél ne sajnáljunk némi költséget, hanem ásassuk ki úgy, hogy minél kevesebb sértés és elvagdálás történjék a gyökérzetben. A munkásokkal értessük meg, hogy gyökér nélkül semmiféle fa nem élhet. Ha naponta néhány fával kevesebbet ástunk ki, de a kiásottak a lehetőségig ép gyökérzettel kerültek ültetésre, e munka kevesebbség a fácska biztos megnövése által bőven kárpótolja a netáni költség többletét.

A kiásott és elültetendő fának elszakadt és megsértett gyökereit éles késsel elvagdaltuk, nem különben ágait is megcsonkítottuk, úgy hogy fácskáknak némi formája legyen és az ágak arányban legyenek a gyökérrel,

mert csak oly fa fejlődhetik és lehet egészséges, melynél a levélzet és gyökérzet közti helyes arány nincs megzavarva. A fűzfánál a visszametszés is mindenestre szükséges, de még sem oly mértékben mint más elültetendő fánál. Gyakran megtörténik, hogy nem használunk apró dugványokat, p. o. ha gyorsabban akarunk célt érni, nedvesebb helyen és azon esetben ha elegendő nagy ággal rendelkezünk.

Ha a dugvány 6—7 láb hosszú, átmérője 1—2 hüvelyk — e mütét botolásnak neveztetik. E célra egyenes egészséges ágakat választunk, apró vesszeit lenyessük, meghegyezzük és legalább 2 láb mélységre a földbe helyezük, de utóbbinál történik legtöbb hiba, mely rendszeren elszáradással végződik. Itt is szükséges a gödörösés, azt pedig sehol vagy ritka helyen szokták tenni. A gödör kiásatván, a kihányt föld néhány hét múlva ismét visszahuzatik a gödörbe, s annak közepébe helyeztetik az illető dugvány. Ily eljárást követve, botolásunk csekély kivétellel meg fog nőni s alig néhány év eltelte után gyönyörű fűzesünk lehet.

Egy évtized előtt volt alkalmam igen egyszerű és mégis sikerült fűzfa szaporításnál közreműködni.

A vén fűzfák nyakazása kora tavaszkor teljesítettett, e munkánál sok apró ág és törmelék támadt s azonfelül a vékonyabb ágak is levágattak és összegyűjtettek. A kiszemelt helyen minden két öltre két barázda huzatott, abba belefektettettek, beleállítottak az ágak minden rendszer és különös ügyelet nélkül, s utánna két barázdával befedettek. A barázdába fektetett és állított vesszők bámulatra méltó sűrűséggel bujtak elő s a harmadik év tavaszán sövény fonásra használtattak.

Ebner Sándor.

EGYVELEG.

* Sajtó hibaigazítás. Lapunk mult 33. számában a „londoni levelek“ cz. cikkbe egy jókora sajtóhiba csuszott be a 271 lapon, hol az erdélyi pinczeegylet 1874-ki Rózsamáli aszujáról van szó; kérjük 1834-re kiigazítani.

* Vizsgarend. A kolos-monostori m. kir. gazdasági tanintézet nyári félévi vizsgáiból még a következők vannak hátra: A III-a d éveseknél: 22-én Gazdasági géptan; 24-én műszaki vegytan; 25-én Méh-, hal- és selyemfenyésztés tan; és 26-án Rétmivelés tan. A II-od éveseknél: 24-én Növénytan; és 26-án Gazdasági vegytan. Az I-ső évesek gyakorlati vizsgája augusztus hó 25-én fog megtartatni. — A vizsgák mindég d. e. 8, d. u. pedig 3 órakor veszik kezdetüket, s azon tanteremben tartatnak meg, melyben az illető tantárgy előadatott. Augusztus hó 26-án d. u. az erdélyi gazd. egylet küldöttei a Bors-féle alapítványt fogják a legkitünőbb növendéknek kiosztani; végre a mezőhegyesi kirándulásról irt pályamunkák fognak jutalmaztatni. Ajánljuk e szép ünnepélyt t. közönségünk szives figyelmébe.

* Kertészeti s fatenyésztési vándor tanár Lukácsy Sándort a földmívelési ministerium biztosi mi-

nőségben kiküldötte, hogy a községi faiskolák állapotát gyökeres vizsgálódás és tanulmány tárgyává tegye; e mellett figyelmét az utak, határszélek és terméketlen térek beültetésére alkalmas egyéb fák tenyésztésére is terjessze ki.

* Ismét az irói tulajdonjog megóvása érdekében kell fegyvert, illetőleg tollat ragadnunk. A Budapesten megjelenő „Független polgár” gazd. melléklapja, „Gazdászati figyelő” legújabb 12. száma: „Tyuktenyésztés Erdélyben” című cikkünket híven utánnomja, de a forrás megnevezése nélkül, csak azon passust hagyván ki, melyet mi szükségesnek láttunk azért felhozni, hogy az „Erdélyi gazda” e téren működése is constatálva legyen! Felhívjuk szerkesztő Rácz Vilmos urat, hogy mulasztását lapja legközelebbi számában jóvá tenni sziveskedjék. — Helybeli t. laptársunk a „Kelet” eddig három számon át: „Erdély a londoni borkiállításon” cím alatt, de különben változatlanul átveszi a lapunkban közlött „londoni levelek” egy részét, a nélkül hogy a forrást és a szerzőt megnevezni érdemesnek tartaná! Több méltányosságot kérünk e részről is.

* Major Pál, ministeri tanácsos a földmivelés ipar és kereskedelmi m. kir. ministeriumban a napokban Kolozsvárra érkezett, hogy mint ministeri biztos a kolos-monostori gazd. tanintézet vizsgáit meglátogathassa. A tanácsos ur azonkívül az intézeti gazdaságot is beható figyelmének tárgyává tette és f. hó 18-án Brassóba utazott, hogy az erdélyi szász gazd. egyesület közgyűlésén és tárlatán a m. kormányt képviselve.

* Állandó kiállítási bazárt nyitott Nagyváradon a biharmegyei gazd. egyesület, hol termékek és gépek lesznek sor szerint bemutatva. Az idei aratásból szép kalászmutatványok kerültek a bazárba.

* A sertéssódar, hus és szalonna páczolásának és füstölésének egy új módját mutatta be elméletileg és gyakorlatilag a magyar orsz. gazd. egyesület közlebbi ülésén keszthelyi tanár Engelbrecht Károly. Az eljárás leírása a következő: „Vegyünk 80 font husra: 4 font finomra őrölt konyhasót, 4 lat finomra tört salétromot, 2 $\frac{1}{2}$ lat finomra tört magyarborsot, 8 lat legfinomabbra zuzott fokhagymát, majoránna, rozmarin, zsálya levélből, mindenikből 1 latot kissé megtörve, s végre friss fenyőmagból (törve) 4 latot. E szereket jól összekeverjük, tartányba tesszük s ezzel a páczolandó hust minden oldalról keményen bedörzsöljük, szapuló-sajtár mintájára készült faedénybe rakjuk, fölébe alkalmas deszkákat rakunk s legalább egy mázsa nehéz kővel nehezítjük. E súlylával terhelve 3 napig marad a hus, harmadnapra megforgatjuk s annyi friss kútvizet öntünk rá, hogy éppen a hus felszínét fódje. Ez eljárás után a hus levét naponkint egy edénybe eresztjük, a hust és sódarokat mindennap forgatjuk s nevezett lével ismét felöntjük, a deszkákat rárakjuk és a kővel terheljük. Apróbb husdarabokat vagy a szalonnát két heti páczolás után már a füstre aggathatjuk; de a sódaroknak megységükhöz képest 4—6 heti páczolásra van szükségök. Ez idő lefolyta után a sódarakat és hust a kéménybe akasztjuk s ha könnyen megtehetjük, borókának zöld ágaival füstöljük; ha pedig ez rendelkezésünkre nem lenne, a füstöléshez csipészre csekély mennyiségű fenyőmagot hintünk. A füstölésnek

lehetőségét lehetőleg folytatónak kell történnie, a füst pedig igen meleg ne legyen. Három hét multával a sódarakat leszedjük, borszeszbe mártott ruhadarabbal letöröljük és ha van sajtó, ez alá szorítjuk; ha pedig ez nem lenne, 2 deszka közé rakjuk és kővel lenyomatjuk. Ezután ismét a füstre aggathatjuk s még 2—3 hétig füstöljük. Az apróbb husdaraboknak és szalonnának elégséges, ha 8—10 napig lógnak a füstön. Közönséges házi körülmények között ezen páczolási eljárás tökéletesen megfelel és a sonka meg hus száraz hűvös helyen sokáig eltartható; de ha a hust és sódart kereskedelmi szempontból hosszabb ideig eltenni akarjuk, akkor egy lat nyers carbolsavat oldjunk fel 2 font közönséges borszeszben, rázzuk jól fel, ennek levében mártott szivacs vagy ruhadarabbal a hust vagy sódarokat minden oldalról jól bedörzsöljük és hamu közé helyezük el. Ilyformán nevezett hustermekek sokáig teljes jóságukat megtartják a nélkül, hogy ezek megromlásától legcsekélyebbet félnünk lehetne; s csak azt kérem még megjegyezni, hogy az ilyen hust vagy sódart megfőzése előtt forró vízben megmossuk. Bátor vagyok még itt megjegyezni, hogy az itt előadott és kipróbált páczolási eljárásom — míg egyrészt a husnak jóságát és tartósságát biztosítja, másrészt az eljárás olcsósága mind a hus, mind a sódar kereskedelmi árára nézve igen csekély — nevet sem érdemlő befolyást sem gyakorolhat.”

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Főmunkatárs: Vörös Sándor.

H i r d e t é s e k.

**A ki jól szánt, az jól vet,
A ki jól vet, az jól arat.**

Miután jól szántani csak jó ekével lehet, bátor vagyok általánosan kedvelt **Vidats-Gubicz- és Clayton-féle vasekéményt** melyek az erdélyi talaj viszonyokhoz javított szerkezettel vannak ellátva, a t. cz. gazdaközönség figyelmébe ajánlani. Az ekék ára nagyság szerint 24. 22. 20. 18 és 16 forint; az eketaligáké 12 és 14 forint.

Ajánlom továbbá rostáimat, morzsolóimat, szeckavágóimat és borsajtóimat.

Jankó Vincze
Kolozsvárt.

Gyáramban egy kisszerű cséplőgép is kapható bérbe a cséplési időszakra.
(24.) (2—4)

Jelzőlog-kölcsönök

a birodalom bármely részében, telekkönyvezett földbirtokra — daczára a jelenlegi zilált pénzügyviszonyoknak — 5000 frttól a legmagasabb összegig, a legelőnyösebb módozat mellett törlesztésre gyorsan eszközöl.

A hat. eng. általános

Ipar és kereskedelmi ügynöki iroda

Kolozsvárt, „Ovár, bástya-utca 6. sz. (Ertekezhetni posta utján, vagy személyesen, naponta d. u. 1-től 4-ig.) 34-52

TARTALOM: Gyümölcseim. (folytás) — A füzfa. — Egyveleg. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Taufer Ferencz

mag- és terménykereskedő Kolozsvárt,
ajánlja a T. cz. gazdaközönségnek

Gabona zsák gyári raktárát,

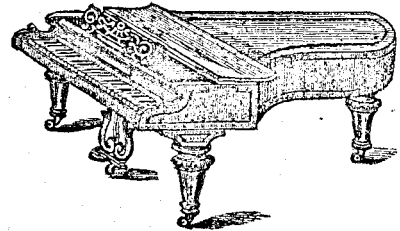
hol is nagy választékba kitünő minőségű gabona zsákok jutányos áron kaphatók.

(3-6.)

(23.)

ZONGORÁK ÉS PIANINÓK.

Mindennemű zongorák kicseréltetnek.
Játszott zongorák 80—250 forintig



Zongora
nagy raktár

Triska Ferencz

Kijavító
intézet

Kolozsvárt.

a távirtdai hivatallal szemben

Arjegyzékek bérmentve.

Zongora hangolás bármily távol vidéken is olcsó áron elvállaltatik.

(21)

(9-26)

Piaczi árak.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

helye	napja	Egy osztrák mérő — 2 nagy véka					Egy mázsa		Egy bécsi öl tűzifa	1 font marhahus
		tiszta buza	elegy buza	rozs	zab	török-buza	széna	szalma		
ÁRA KRÁJÉZÁROKBAN										
Kolozsvár	aug. 17	530—560	430—450	330—340	155—160	400—420	130	70	1000	21
Nagy-Várad	julius 28	510—600	400—470	330—380	210—230	400—420	150	100	850	24
Maros-Vásárhely	aug. 13	445—524	330—364	280—324	115—160	—	180—200	110—130	1040	18
Károly-Fehérvár	aug. 15	585—600	410—435	315—325	150—167	—	160—170	100—120	1000	20
Nagy-Szeben	septem. 29	620—687	—	467—507	180—133	533—600	80—85	60	700	22
Brassó	julius. 31	521—659	492	366—381	187—194	348	—	—	—	20
Beszterce	aug. 11	480—524	360	300	160	—	100—140	80—130	600	16
Nagy-Enyed	aug. 13	500—525	430—460	350—388	165—180	—	200—210	40—50	800	18
Szamosujvár	aug. 10	600—640	420—500	320—340	190—200	—	200	50	1200	16
Deés	aug. 11	620—640	560—600	240—260	150—160	—	110—120	50—80	800	16
Torda	septem. 23	600—640	540—580	400—420	100—110	—	170—180	70	800	15

Erdélyi földtehermentesítési kötvény 75 frt — kr. Ezüst árkelet 103.40

Bécsi marhavásár: Felhajtott 4101 darab hizó ökör. A forgalom gyenge; árak: gallicziai 30—32 frt magyar hizó ökör 30½—32¼ frt. a vágósúly mázsája.

Nyomatott K. Papp Miklósnál Kolozsvárt