

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Nem tagok egész évre 4 frt, félévre 2 frttal fizethetnek elő, negyedéves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ (Dr. Hintz György, e. pénztárnokhoz), a lap szellemi részét illető közlemények az ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ (Gamauf Vilmos, e. titkárhoz) czimzendők.

A hirdetési díjszabályzatot lásd az utolsó lapon

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

Meghívás.

Az erdélyi gazdasági egylet ez évi rendes közgyűlését mártus hó 23-án fogja a városház nagy termében megtartani, miről az egylet helyt lakó s vidéki tagjai azon kéréssel értesítettek, hogy a kijelölt időben és helyen minél nagyobb számmal megjelenjen sziveskedjenek.

Kelt az erdélyi gazdasági egylet igazg. választmányának 1875 február hó 1-én tartott üléséből.

Gróf Mikó Imre,
egyleti elnök.

Gamauf Vilmos,
egyleti titkár.

„Mit természetesen a torda-aranyosi borvidék szőlésze, hogy szőlőiparával jólétre jusson?”

10 arannyal jutalmazott pályamű, írta Nagy Ferencz. (A torda-aranyosi gazd. egyesület tulajdona.) Kolozsvárt Gámán J. örökösénél 1875. Ára 25 kr.

Igaz hazafi öröm szállja meg keblünket, midőn ifjú társulatok életében jóakaratot és nemes irányu

haladást látunk. A torda-aranyosi gazd. egyletet már nem egyszer volt alkalmunk üdvözölni e téren s ezúttal is csak szerencsét kívánhatunk munkálkodásához nemcsak azért, hogy egy nagyérdemű tagja 10 arany kitűzésével ösztönt adott e művecske megszületésére, de annál inkább azért, hogy szintén magáénak mondhatja ugy e mű szerzőjét, mint magát a csinnal kiállított füzetkét is.

Ha nem is olvasnók a czimlapon szerző nevét, a kedves, könnyüded, jóízű magyaros irályról azonnal ráismerhetünk a szőlészet régi katonájára s a modern haladás terjesztésének ismert apostolára. Tapintatos kézzel simit és ütlegel, bonczol és alkot, terjedelmesen és mégis röviden capacitál és buzdit, s huszonöt krajczárért annyi bölcsességre tanít, mit néha kötetek hosszú lére eresztett bibliájából sem lehetne összeszedni.

Mindjárt a bevezetésben kutatja a szőlőipar csökkenésének okozóit, s csakhamar ügyesen rámutat az enmagunk-ősiekhez ragaszkodó okoskodására és a közönyösségre, s ezért feladatul tüzi ki egyrésről ezeknek legyőzését, s másfelől az őszintén buzgalkodóknak kívánja megszabni az utat, melyen haladjanak.

Megmondja előre, hogy nagyot kíván, de nem lehetetlent. Sürgeti, hogy a kevert rendszerről teljesen lemondjunk, mert míg Tordán és vidékén 42 féle szőlőfajból valaki jó bort természet egy százdában kétszer, addig a franczia és német az ő

megválogatott két-három fajával szinte minden évben megtölti erszényét. Elismeri, hogy a francia sem egy nap alatt érte el a fajmivelés tökélyének azon fokát, melyen mai nap áll, hanem évtizedek fáradozása vezet az érdem és jóllét koszorújához, s „mind való és szent igaz, mostani szőlőgazdaságunk nem jóllét, hanem az elszegényedés forrása és tényezője.“ Ennek bebizonyítására nem szószaporitással vagy phrasisokkal, hanem tényekkel felel: „a szőlő nem terem úgy, mint kellene,“ egy hold termése e vidék öreg szőleiben legfőlebb 80 erdélyi veder, míg más vidékeken három négy annyit szürnek egy holdról. Főlszámítja 1 hold szőlőmivelésének költségeit és egybevetvén a jövedelemmel úgy találja, hogy vagy épen semmi vagy nagyon csekély haszonnal fizet. Egy pillantást vet a szőlőmiveléssel foglalkozó néposztály vagyoni körülményeire, „s még lámpással sem talál közöttük módos vagy vagyonos embert!“ „Másvutt milliókat jövedelmez a szőlőipar, miért volnánk általa épen mi nyomorra kárhozthatva?“

Számbaveszi az égalji viszonyokat, a talaj minőségét, mívelési rendszert és magát a szőlőmivelőt s azon meggyőződésre jut, hogy mindezek nem közvetlen okozói a terméketlenségnek, hanem e helyett szavának egész súlyával neki ront „a kivénült, elaggott szőlőtökéknek,“ „mint elaggott embertől, quietált tenyészállattól új nemzedéket, úgy nem lehet elvénhedt tőke után a gazda fáradságát jutalmazó termést várni!“ Fő fő okul pedig, hogy a szőlő nem fizet, a kevert mívelés okozza s méltán! „van itt jó és rossz, fehér, vörös és fekete, termékeny és terméketlen, korán, későn és soha meg nem érő, asztali és borfaj, jó és rossz bornak vagy eczetnek való“ „melyek, mint különböző természetű házaspárok az ég fedele alatt lévő szőlő földén nem kapnak ugyan egymás üstökébe, de élet-halál harcztot folytatnak, egymás életét rontják, keserítik, ha a hordó hálókamrájába együvé zárattak.“

Nem feledkezik meg arról, hogy Erdély némely borai a közelebbi világversenyeken nemcsak megküzdöttek a francziák és németek fölséges productumaival, de sőt némelyik — mint a som és leányka — még túl szárnyalni is vannak hivatva mindazokat; borunk tehát terem olyan jó, mint bár kié, ha a fajmivelésre szánjuk magunkat. Ha-

nem mit érünk azzal, ha csak egypár vedrecske nektár szerénykedik pinczénkben, míg a külföldnek ezer és ezer a kóra volna szüksége? s azért képzelt gazdaságunk mindaddig légvár marad, míg meg nem érte hivatásunkat: a sok rossz vagy közepeszerű helyett nem termelünk több jót és kitünőt.

Hogy a fön elsorolt állítások megdönthetlenségét bebizonyítsa, bírálati szemlét tart e borvidék egyes fajai fölött; határozottan poklokra küldi a „lámport“ (királyszőlőt,) fehér- és piros „borost“, járdoványt, „hóvizet“; bizonyos feltételek alatt kegyelmez a nemes „kövérnek“ és pártolja a „sárféhért“; méltó trónusba ülteti pedig a leánykát és somot. Miután saját ajtónk előtt separt volna, átér az idegen jövevények értékének megbecsülésére is, köztök az első helyen a rieslinget „a németek aránytörő tyukját“ emeli ki és ajánlja legmelegebben, mert e faj 15 évi tapasztalás után megmutatta, hogy Erdélyben jobb mint bárhol e világon; a „rulándert (szürke clävner), olasz rieslinget és traminít érdemökhöz képest kellőleg pártolja; a fehér sauvignon és semillon, ugyszintén a carbenet sauvignon és társai felől — igen tapintatosan! — csak tartózkodva nyilatkozik, melyek mindamellert, hogy nagy reményekre jogosító fajok, de kellőleg kipróbálva nincsenek, a fekete szőlőkből legelőnyösebbeknek mondja az oportót és különösen a fekete clävner. Ezeket elsorolván figyelmeztet az egyes szőlőfajoknak megfelelő expositiók megválasztására; kijelöli, hogy melyik mily dülésű és magasságu fekvésben tenyész a legelőnyösebben, s hogy nem minden hegy „Johannisberg“ és „Tokajhegyalja“. Elfogulatlan őszinteséggel kinyilvánítja végül: hogy Erdély különösen a finom fehér fajborok termelésére van hivatva s ebben keresi jövőndő vagyonsodásának tényezőjét; int hogy a vörös borok mívelésében vigyázva haladjunk, s hagyjuk egyelőre a babért a francziáknak és Királyhágón tül testvéreinknek, kér hogy erőnk ne forgácsoljuk el az ide-oda való kapkodással, hanem lássunk munkához, hogyha jön majd a külföldi vevő „a pinczében ne csak kóstolót találjon!“

Kétséget sem szenved, hogy mindezen újításokra a rigolozott és fölfrissített termékenységu földet első és elmulaszthatlan eszközül tekinti.

Rövidre vont ismertetésünk végén bátorságot

veszünk magunknak még: ezen aranytanácsok követését nemcsak Tordamegye és vidékének, de, mint teljesen elfogadhatót egész Erdélyre nézve melegen ajánlani s azon kívánsággal fejezzük be sorainkat, hogy Nagy Ferencznek ezen practicus műve*) ösztönözzön sokakat az írásra e téren, s még többeket a munkára!

Dr.

Egy kis „vegylan“ a konyhából.

(Vége.)

A kenyérsütésnél liszt, víz, só és kovász a dagasztás által tökéletesen összeegyeztetnek s azután egyideig magára hagyatják. A kovász nem egyéb, mint kenyértészta, mely addig állott, míg a „siker“ megbomlása következtében erjedésbe ment át; a keményítő egy része ezen bomlásnál szintén változáson megy keresztül, ugyanis: cukor képződik s ezt megint szétbontja — azon titokteljes munka, melyet erjedésnek nevezünk — alcoholra vagyis szeszre és szénsavra. Ez utóbbi, mint gáznemű test, feldagasztja vagyis megkeleszti a szijjas téstátömeget és kölcsönzi a kenyérnek szivacsosságát; a nem eléggé „megkelt“ kenyér tömött „szalonnás“. A kenyér megkelesésénél tehát épen az történik, mi a must erjedésénél, az az: szesz erjedés áll elő; ez szükségképen a keményítő rovására esik, mely veszteséget a kenyérgyárakban az által egyenlítik ki, hogy a sütésnél elillanó szeszt felfogják és megsűrítik.

A kenyérgyártásnál az erjedést csupán azért alkalmazzák, hogy az elszálló szén-sav gázok a kenyeret likacsossá tegyék; az angol gyárakban pedig teljesen mellőzik; sem kovászt, sem sót nem adnak a tésztahoz, hanem e helyett bizonyos mennyiségű ketted szén-savas natront és tiszta sósavanyt; a szén-savas natronnak szén-savát a sósav kiűzi és a kenyeret megkeleszti; a natron pedig egyesülvén a sósavval, képez chlornatriumot vagyis közönséges konyhasót. Ezen módszer czélszerűbb és olcsóbb a közönséges kenyérsütésnél, mert kevesebb időt és kevesebb munkát igényel.

Egy amerikai tanár Cambridgeban prof. Horsford fogja azonban a babért elnyerni s találmányával a kenyérsütésben valószínű forradalmat előidézni. Horsford módszere szerint készíthetünk kenyeret kovász nélkül nagyon rövid idő alatt, mely habár hófehér, mégis épen annyi tápláló só-t tartalmaz, mintha az egész korpát benne hagytuk volna a lisztben.

A Horsford-téle „sütőpor“ (Backpulver), melyet Liebig pontosan megvizsgált és melegen ajánlott, kétféle készítményből áll; egyik az úgynevezett „savanypor“ és

áll ketted phosphorsavas mész-magnesiából keményítővel keverve; a második az „alkalipor“ ketted szén-savas natronból. Ha ezen két port chlorkaliummal és a szükséges mennyiségű vízzel a tészta-ba keverjük, következő történik: a szén-savas natron és chlorkalium átváltozik konyhasóvá és ketted szén-savas kalivá, ez utóbbinak szén-savát a phosphorsav kiűzvé, a kenyeret megkeleszti s egyúttal phosphorsavas kalit képez, mely a phosphorsavas mész-magnesiával a kenyérnek azon tápsóit pótolja, melyet különben a korpa hozzáadásával tehetnének.

Egy munkával a kenyér megdagasztatik, megsóztatik és tápsókkal ellátatik. 100 font lisztre körülbelül kell 4 font sütőpor, mely nem kerül egy egész forintba; míg ellenben a kenyér 10% táperőt nyer.

Térjünk most vissza a sütőkemenczéhez; a kenyér már a kemenczében van. A forró meleg által a kovász hatása megszűnik; a vízgőz és szesz elpárolognak, a keményítő részint mechanikailag, részint vegyileg átváltozik, különösen azon része, mely a legnagyobb fokú melegnek van kitéve, vagyis a héja. A héj tartalmaz egy kevés átváltozatlan keményítő mellett egy sereg oldékony testet, melyek a meleg behatása által a keményítőből származtak. Legfőbbek ezek közül a dextrin — magyarul „derczény“ — egy gummi alakú test, mely a kenyér külsőjének fényességét adja; szőlőcukor, mely a héj édességét, és caramel, mely a héjnak barna színét okozza.

A kenyérsütés czélja tehát: a liszt alkatrészeit oldható testekké átváltoztatni, vagy legalább olyan alakba hozni, mely oldhatóságukat nagyon megkönnyítse, mert csak az emészthető meg, a mi oldékony. A legjobb kenyérben is a keményítő tartalom jóval túlhaladja a sikernek azon mennyiségét, mely e test szükségletéhez megkívántatik s hogy e szerint elegendő légenytartalmu táplálékot kaphassunk, a zsirképzők szükségtelen fölöslegét is együtt kell ennünk, s ezért „nem csak kenyérből él az ember“ és a büntető törvény egy „bőjtnap“ alatt azt értelmezi, hogy fejezeteit kenyérré és vízre kárhoztatja. Hogy egy munkás ember 24 órai légeny mennyiségét megkaphassa, ennie kell 3 font búzakenyeret, vagy 1/2 font sajtót és nem egészen 1 font lencsét, tehát ha húst nem ehetik az ember kenyéréhez, akkor legalább sajtót vagy hüvelyeseket igyekezzék szerezni.

Mennél több siker van a kenyérben, alkatrészeinek vegyülete annál inkább megközelíti a szervezettől megkövetelt arányt, s ilyen a búzakenyér; mennél inkább eltér ettől, annál többet kell belőle enni, s ilyen a zabkenyér. A nyomorban élő embereknek gyomra azért olyan kitérő és telhetetlen, mert a rossz táplálékból annyit kell zabálni, míg tele eszik magokat. Egy darab jó kenyér kevés hússal, sajttal, vagy hüvelyesekkel inkább laktat s azért olcsóbb is jön, mint sok kenyér és sok krumpli. Innen magyarázható meg az is, hogy a csupán növénynyol élő állatok egész életüket évessel töltik, mert a nagy mennyiségben fogyasztott fűből vagy szénából kell kidol-

*) Kapható Kolozsvár könyvkereskedéseiben és Tordán Wolff G. és fia urak gyógyszer-tárában. S z e r k.

goznia a gyomornak azon kis tápanyagot, mely nagy halom növényben van eloszolva.

Mielőtt tisztelt hallgatóimnak a tudományosan készített egyszerű ebédet kedves egészségökre kívánom, kedves kötelességemnek ismerem szíves türelmökért végül egy kis fekete kávéval vagy theával szolgálhatni.

Azon anyagokon kívül, melyeket kiválólag szervezetünk felépítésének és fenntartásának érdekében vesszünk magunkhoz, s melyeket azért joggal és első sorban nevezünk tápszereknek; van még egy jelentékeny osztálya az anyagoknak mindennapi használatban, mivel népeknél úgy mint kevésbé civilizáltaknál, — melyek nem annyira tápláló erejük, mint idegrendszerünkre sajátos hatásuk által tűnnek ki.

Ezen anyagokat általában élvezet-szereknek nevezük. Minél magasabban áll egy nép szellemileg, rendszeren annál több és különösebb élvezet szereket használ; minden szeszes ital és fűszer ide tartozik. De különösen négy anyagot fordítunk mi, Európaiak, a fennevezett célra: a dohányt, kávé, theát és csokoládét.

A thea, kávé és dohány a mivel európaira már majdnem elodázhatlan szükséggé váltak; társadalmi viszonyaink kényszerítik a gondolkodás szerszámaikat — az idegeket — folytonos feszült munkára; azért magyarázható meg tehát, hogy olyan eszközök, melyek a kimerült szerveknek ruganyosságát visszaszerzik, sőt képessé teszik munkájukat pontosabban és gyorsabban végezni, mint különben, — mindnyájunkra nézve kívánatos levén, előzékenyen fogadjuk.

Jóllehet a kávé- és theaivás aránylag csak rövid idő óta honos Európában, mégis ezen italok élvezése elterjedt a legelzártabb hegykatlanokig és a legszegényebb parasztnak kunyhójáig. Nem ezen italok különös jó ize volt az, mely ezt okozta, hanem azon benyomás, melyet az idegekre gyakorolt.

Gyakran láthatjuk, hogy némelyek inkább készek lemondani az erőteljes ételről, mint a kávéról, dohányzástól vagy bagozástól megválni; szegény varrónők nem esznek néha egyebet tejes kávéval, és a legszegényebb sorsu angol arra törekszik, hogy este legyen meg neki a csésze theája.

Mig a theaivás — különösen az északi országokban — mint Hollandia, Anglia, Északnémetország és Oroszországban talált pártolásra, addig a kávé általában csak a déli tartományok használják; Franciaországban, Olaszországban és Délnémetországban nagyon kevés theát fogyasztanak s azt is csak a magasabb körökben, Spanyolországban pedig a csokoládét szeretik.

A kávénak első hódolói bizonyosan mit sem tudtak a theáról, s később is jó hosszú ideig úgy a thea mint a kávéfogyasztó megsem álmodta, hogy az oly különbözőnek látszó két növényforrázatban egy és ugyan azon alkotórész gyakorol reá oly kellemes benyomást. Csak a legújabbkor vegytana világosított föl, hogy idegeinkre azon saját-

ságosan ható alkotórész a kávéban ugyanaz, mi a theában, — a Caffein vagy Theein. Minthogy ezek a kávénak és theának legfőbb alkotórészei, kísérik őket figyelemmel. Mindkettő teljesen tiszta állapotban hófehér, csillogó tükristályokat alkot és a vegyi összeköttetések azon érdekes csoportjába tartozik, melyeket „Alcaloid“ névvel jelezünk, többnyire olyan testek, melyeknek kisebb adagja is rendszeren minden ideg tevékenységet megsemmisít, — megöl, — míg legkisebb adagokban mindamelllett fájdalom szüntető, izgató és gyógyító hatást gyakorolnak. A tiszta caffein, bevéve, agyvertolulást idéz elő, rohamos szívdobogást (szívbetegeknek és izgékonynak azért tiltják az orvosok a kávé), továbbá rémitő aggodalmat és végül görcsök közt a halált. Az előbb elsorolt jelenségek — mint tudjuk — a kávé túlságos élvezete következtében is fellépnek, mértékletlen kávéivók vértolulásban szenvednek, kezeik reszketnek, s bizonyára a mértékletlenség itt hamarabb megboszulja magát, mint a szeszes italokkál visszaélésnél.

A caffein-on kívül vannak még a kávéban és theában egyéb testek is, még pedig a theánál mások mint a kávéban s ezért különböző e kettőnek hatása is.

A kávé pergelesnél vegyi változáson megy át a kávébab; sok házi asszony súlyt fektet arra, hogy a kávé forrással „szép sötét aransárga“ legyen, s azért a kávé erősen megpergelik vagy is inkább elégetik. A pergelést soha sem szabad tovább folytatni, csak míg a kávébab barna-piros lett, mert különben a drága caffein-nak egy része elillan s a helyett képződik sok Caramel, mely a kávéban levő cukorból képződik, s a kávé barnára festi. Ha valaki épen „igazán fekete“ kávé akar, úgy tegyen a főzetbe inkább pergelt cukrot, a mi nem egyéb mint caramel. Az erős pergeléssel elpárologtatja az ember a caffeint és illó olajat és így épen azt űzi a levegőbe, a mi a kávénak értékét adja.

A szag mely a kávé pergelésnél oly erősen érzik, a kávé-csersavból ered, s egyuttal a kávé súlyából veszt, térfogatában pedig növekszik. Ezen sajátos tüneményt a kávé csersav okozza, mely a melegtől felduzzadván, a sejtszövetet szét nyomja. A kávé „izzadása“ a belőle kiváló zsírtól van. Ha a kávé sokáig pergelve áll, e miatt meg is avasodik, s azért igen czélszerű, ha akkor, midőn már a kávé megpergelődött, egy kis cukrot hintünk reá, ez megolvadván, az egyes szemeket mintegy beburkolja s így a levegőt kizárván, megőrzi a kávé az avasodástól.

A thea nem kerül természetes állapotban a kereskedésbe mint a kávé, hanem nagy melegnél megszárittá-tik és valami illatos növénynyel kevertetik. A csersavas-caffein-on kívül tartalmaz még sok kivonat-anyagot, növény-fehérszínét és valami kellemes illó olajat.

A csersavas-caffein csak forró vízben olvad fel, a meghűlésnél pedig kiválik; azért meghűlt theát a pelyhekben kiváló csersavas caffein teszi zavarossá. Az omlított illó olaj képezi a tulajdonképeni thea zamatot; nagyon illékony s azért a theát jól bozárható üvegekben kell tar-

tani. Ezen olaj — Mulder szerint — csak akkor olvad fel teljesen, ha a thea levelekben foglalt növény-fehérsége egészen megolvadt; ez pedig csakis azon hőfoknál áll be, mikor a víz fő s épen ez okból kell a theát zárt edényben, buzgó vízzel leforázni, de sohasem főzni, mert különben elvesz az illó thea olaj, s a helyett felolvad a levelekből igen sok cseersav; az ilyen módon nyert thea nem egyéb egy zamat nélküli „cserlénél“.

A szeszes italokkal ellentétben, melyek a szenvedélyeket fölszabadítják, hat a kávé és thea izgatólag a gondolkodó tehetségre, de a kettő különbözőleg. Ezen különbség nem annyira a két eltérő caffen tartalmából származik, — tudvalevőleg bizonyos mennyiségű vízre sokkal több kávé kell, mint thea, miáltal mindkettőnek caffen tartalma kiegyenlítődik, — hanem inkább a mellékalkatrészek különbségéből és leginkább az illóolajoktól. A kávé fölfrissíti és gyorsítja a gondolkodást; különösen a képzelődést hangolja föl; innen magyarázható meg a kávé sóirégekben nyilvánulni szokott könnyedsége és csipőssége a nyelveknek, különben a komoly cselekvésre is a kávé fölséges segédeszköz, hanem igen könnyen veszedelmessé is lehet; a tulságos kávé élvezetnél elfajul — mint Mole-schott jellemzőleg mondja — a gondolatmenet gondolatvadászatba, minden összefüggő gondolkodás lehetetlenné lesz, s az ember mámoros állapotban találja magát, melyhez egy olynemű érzés párosul, mintha „minden igen szűk volna.“

A kávéhoz hasonlóan a thea is elűzi az álmodást, fáradtságot és nyugodt vidámságra hangol fel, melynél az embernek igazán megjön a kedve a munkához; de

a gondolatfolyam medrében marad és a gondolatok éle-
sebbek, behatóbbak.

A mondottak után a kávé lenne a művészi, a thea pedig a tudományos szüleményezésre alkalmasabb.

Reggel kávét vagy theát iszik az ember, hogy álmát lerázza, este: hogy azt távol tartsa és idegeit újólag föl-
ébressze; az estélyeken, hol a mulatság beszélgetésben, társalgásban vezetetik, theát szolgálnak fel; a kávéházban, hol az ujságot gyorsan át kell futni, vagy a kártya és sakkjátéknál gyorsan kell kombinálni, kávét iszunk, ugy-
szintén étkezések után, hogy az szeszes italok hatását el-
lensúlyozzuk; általánosan ismeretes ugyanis, hogy a má-
mort erős kávéval hamar el lehet nyomni. Mint látjuk ezen italoknak időszertű alkalmazása szorosan hozzá simul az általok előidézett élettani hatáshoz.

Végül sajnálattal kell még megemlékeznünk ugyne-
vezett pótszerekről. Ezen pancsolásoknak már a neve is hazugság, mert egy pótszer nem egyéb, mint egy helyettesítő szer. Az egyedüli kávé vagy thea pótszer, melyet ismerünk a kávé levél volna, mely 1% caffeint tartalmaz, de azon „surrogatumok“, melyek pergelt szilvماغból, cichoria gyökérből vagy makkból állanak épen úgy nem tartalmaznak egy csepp caffeint is, mint a „valódi füge vagy mandolakávé“, az undorító habarék, melyet belőle készítenek soha és semmiképen sem fogja pótolni még a legrosszabb kávé minőségét sem, ezeket használni tehát a legvastagabb önmegecsalás. Mert a mint áll az, hogy: „nem mind arany a mi fénylik“! úgy az is igaz, hogy „olcsó húsnak hig a leve“!

T A R S A L G Ó.

Értesítés.

A búzának a vízmentesített s más egyéb tulgazdag terü-
letekeni elgyomosodása és megdülése ellen legjobb óvszerül
ajánlatik a kapálás alkalmazása, mely eljárás a fentebbi elő-
nyökön kívül különösen gazdag kalász hozamot is biztosít, a
kapálás nagyobb mérvű kipróbálása és siker esetén annak ter-
jesztése kívánatosnak nyilvánul. E czélból az alólirt m. kir.
ministerium 3. darab Fehér Sándor paulisi földbirtokos által
módosított Garrett-féle kapáló szerkezetet rendelt meg Fehér
Miklós budapesti gépgyárosnál, mely szerkezetből két példány
már gazdagabb területeken teendő kísérlettel végett kiadatván,
1. példány még rendelkezésre áll; felhivatlak ennél fogva mind-
azon gazdasági egyesületek, gyakorló gazdák stb. a kik netalán
ily tulgazdag vízmentesített vagy egyéb a gyom és megdülés
veszélyeinek kitétt búzaföldjeiken a kísérlettelre alkalmas,
(8—10"-nyi távolságu sorokban vetett) táblákkal birnak, s ezen
eljárással kísérletet tenni óhajtanak, hogy a gép elnyerése iránt
annál hamarabb jelentkezzenek, mivel épen a küszöbön álló
tavaszi időszak az, hol ezen kísérlet sikerrel megejthető, de

másrésről minden esetben a legelső megbízható jelentkező
fogja a rendelkezésre álló gépet kölcsönkép használatra elnyerni.

A földmívelés, ipar és kereskedelemügyi
m. kir. ministerium.

E G Y V E L E G.

* Lapunk mai egyik mellékletét, a méltán jó hirnek
örvendő zámi gyümölcs- és szőlőtelep árjegyzékét ajánl-
juk t. olvasóink szives figyelmébe.

* Másik mellékletünket, Gleviczky Sándor elismert
kassai czégének árjegyzékét, nem kevésbé ajánljuk az ér-
dekelte gazda közönségnek.

* Ministeri kinevezés. Ő felsége a magyar ki-
rály Bárá Simonyi Lajost földmívelés, ipar- és kereske-
lemügyi ministerré nevezte ki.

* A kolozsmonostori m. kir. gazdasági tan-
intézet téli félévi vizsgarendje: a II-od éveseknél martius
8-án mennyiségtan, mártius 9-én délelőtt természettan, mártius
11-én délelőtt állattenyésztés, mártius 13-án növény terme-

lés, mártius 15-én vegytan, mártius 17-én állalboncz és élettan, végre mártius 19-én délelőtt légtűnettan. A III-ad éveseknél: mártius 8-án üzlettan, mártius 10-én állatgyógytan, mártius 12-én építészet, mártius 13-án kertészet, mártius 15-én erömütan, mártius 16-án délelőtt rétmivelés, végre mártius 18-án erdészettan. Az I. évesek összes vizsgái mártius 20-án fognak megtartatni. A vizsgák a jelelt napokon délelőtt 9—12 óráig, délután 3 órán kezdődőleg tartatnak, mely vizsgákra az érdeklődő közönséget teljes tisztelettel meghívja az igazgatóság.

* **Megjelent új könyvek.** „Faesy és Frick“ bécsi gazdasági könyvkereskedésében megjelent: Die Wurzellaus (Phylloerxa vastatrix) der Rebe. Irta dr. Hamm Vilmos, és Grundzüge der Witterungskunde, II. kiadás, irta dr. Masch Antal. Ajánljuk az érdeklődők szíves figyelmébe.

* **Ora et labora!** Lapunk múlt számában emlékeztünk meg a Zalamegyében dúlt marhavészről, mely hírünkhöz még azt csatolhatjuk, hogy a „Zalai közlöny“ 17. száma szerint a marhavész megszűnése ötletéből a vészes terület főhelyén Csáktornyan hála isteni tisztelet tartatott február hó 21-én, melyen egyebek közt a „kir. törvényszék és járásbíróóság is képviselve volt. Ezeken kívül a magas földmivelés ipar- és kereskedelmi ministeriumot Klima Miklós országos (?) állatorvos képviselte.“ Az isteni tisztelet után természetesen disztribúció volt és a lefolyt-oltások a szerzett érdemeikről kölcsönösen és bőszeges modorban emlékeztek meg.

* **Tűzoltó csapatok nagy birtokokon.** Egyes német nagy birtokon a gazdasági cselédségből tűzoltó csapatokat szerveztek, melyek parancsnokai és főbb tisztviselői a gazdasági kar tagjai lévén, ez uton a nagyobb biztonság mellett a katonai fegyelem egy neme is éretett el, mi a birtok kezelésére csakis jótékony hatással lehet. Ily tűzoltó csapat szerveztetett pl. Yrsch gr. freihami birtokán (Pasing Bajororsz.), Ausztriában Tetschen-Liebwerdben. Hazánkban számos több száz egyént számláló uradalmi cselédséget ismertünk, hol a fiatalabb gazdasági szervezési tehetségének és erélyének szép tér nyílnék ily tűzoltó csapatok felállításával. Ki nagyobb uradalmaink gazdasági udvarain vasár- és ünnepnapokon délután megfordult, annak figyelmét el nem kerülhetné, hogy a cselédség vagy a közzel korcsmába vonul, vagy néha számalomra méltó módon gunnyaszt, és lehet mondani unatkozni. Mintkét irányban jótékony hatást gyakorolnának a tűzoltó csapatok és a velök összekötött vasárnapi gyakorlatok.

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

H i r d e t é s e k.

(18)

(1—6.)

Hirdetés.

1. **Kül-középutczában,** egy nagy kiterjedésű telek, veteményes, szőlős és gyümölcsösvel;
2. **Borjumáli hegyben,** közel a Sétatérhez, a lövöldével szemben, kellemes helyen fekvő szőlőföld, nagy veteményes aljjal, külön gyümölcsösvel, kaliba s más szükséges épületekkel;
3. **Hidelyén nagy-utczában,** kedvező helyen, egy terjedelmes telek, egyszerű lakás s épületekkel, nagy veteményes, gyümölcsös kerttel, s ezzel egybefüggő kőmáli alsólábi szőlővel, szabadkézből, örök áron **eladó.**
4. **Kerestetik,** a Kisszamosra rugó, vagy ahhoz közel fekvő 3—4 jó lakó szobával, konyha és kamarával ellátott telek, lehetőleg kerttel, eladólag, bérbeadólag, vagy reá pénz adva, kamatában használandólag. Értekezhetni óvári 5 sz. háznál

CSULAK DÁNIEL, ügyvéddel
Kolozsvártt.

Gyümölcs csemetéket, erdei fákat, gumós növényeket, Gyökeres szőlővesszőket,

(19) legjobb és hiteles minőségben (1—12.)

ajánl

a zámi jószágigazgatóság.

(Zám, Hunyadmegye, posta- és vasút-állomás.)

Kívánatra részletes árjegyzék magyar vagy német nyelven bérmentve nyerhető.

(17)

Eladó

2—3

Gróf Bethlen Camillo ur n.-teremi uradalmában

20 mázsa luczerna-mag,

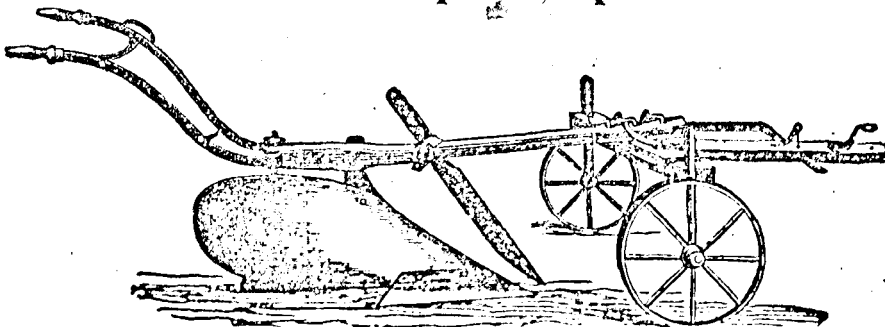
egy mázsa 30 forint o. é.

Utó posta: Nyárádtó.

Egyed János, gazdatiszt.

Gubicz László gazdasági gépgyára

Budapesten, Lipót-utca 41-ik szám.



Ajánlja általános elismerésben részesült kitűnő

Gubicz-ekéit,

ugyszinte magtakaróit, boronáit, rög-törőit, rostáit stb. jutányos ár mellett.

Árjegyzéket kívánatra bérmentesen küldve, megrendeléseket pontosan teljesít

Gubicz László.

(7)

(5—26)

Dréher Ignác és fia

sebészi eszköz és sérvkötőgyárosok,
a m. kir. egyetem szállítói **Budapest**en.

Hatvani utca, 9 szám.

Ajánlják készítményeiknek gazdag tárat, finom angol aczélből készült gyapju nyíró ollókat, továbbá érvágót szarvas marhák részére, szurcsap (troicár) rézsövekkel, juh oltó tűt, juh bélyegzőt és bélyegző fogót betűkkel és számokkal, a legújabb angol módra 9—18—27 és még több számokkal és betűkkel ellátva, égető bélyeg vasak, betűk és számok, lovak, marhák és juhok bélyegezésére, gyomor csövek (bendő szivattyuk) marhák és juhok részére, különösen ajánlható a kergesség betegségben sinlődő birkák műtétére kellő komponya lékelő eszközöket. Saját készítményü finom kertész késeket 80 krtól felfelé; minden árban, völgyüle és kecskeláb kések fenkövekkel ellátva, gyűrűző gépek, fa fűrészek 1 frittől felfelé, kés fűrészek, szőlő metsző és finom ágnyeső ollókat, rózsa és hernyó szedő ollót; finom toll, seb, vafiasz és aczélos kések, finom ollók minden nagyságban, evő eszközök minden alak és finomságban.

Minden nevezett tárgyakat és általában minden használatni szokott eszközöket a mezőgazdaság és gazdatisztek részére a m. kir. posta útján azonnal (az árak utánvétele mellett) a legjobb minőségben s a lehető legjutányosabb áron küldjük, vagy helyben vevőknek szolgáltatjuk át.

(12)

3—6

TAUFFER FERENCZ,

mag- és termény-kereskedő

Kolozsvártt,

belmagyarutca 7. szám

ajánlja a n. é. t. cz. gazda-közön-
ségnek ujonnan berendezett
**gazdasági és kerti mag-
raktárát.**

Arjegyzékek kívánatra bérment-
ve szolgáltatnak ki.

Amerikai Early rosé burgonyának
7 frt mázsája.

(1)

(10—52)

JANKÓ VINCZE

CÉPCYÁRA KOLOZSVÁRTT.

A mult évi hivatalos statisztikai adatok szerint Erdélyben **181016 eke** állott a földmivelés szolgálatára, melyek között csak **3967 vas eke** találatott.

A cultura magasabb fokán álló államokban a vaskék általában tökéletesbnek tartatnak, mint a faekék, s azoknak elterjedése egyszersmind a gazdaszat fejlődési fokát jelzi.

Bátor vagyok jó hírünk és nevünk érdekében a t. cz. gazdaközönseget ezen körülményre megújítva figyelmeztetni s egyuttal értesíteni, miszerint gyári üzlettem ez idő szerint kiválólag ekegyártással foglalkozik.

Ekéim az erdélyi földviszonyokhoz átalakítva

Gubicz, Vidats és Clayton-féle

minták szerint készülnek javított szerkezettel s mostani alakjokban a legkövetelőbb igényeket is kielégítik.

Ekéimet ötféle nagyságban készíttetem. Az első számú legnagyobb, az ötödik számú legkisebb.

Az árak az ekék nagysága szerint következők: 25 frt, 22 frt, 20 frt, 18 frt, 16 frt; vastengelyü eketaligáé 14 frt, fatengelyü taligáé 12 frt. Levél által tett megrendeléseket is gyorsan és pontosan teljesítek.

Répvágók, szecskavágók, morzsolók, rosták, borsajtók, borfejítő szivattyuk gyáramban mindenkor kaphatók.

Megromlott gépek kijavítására is teljes készséggel ajánlkozom.

Kolozsvártt, 1875.

(14)

(4—26)

teljes tisztelettel
JANKÓ VINCZE
gépgyár tulajdonos.

GÉPGYÁRA

Szathmári S. Ferencz

Maros-Vásárhelytt

ajánlja első díjjal kiüntetett, két marha után való könnyü vasekét, mely jó, könnyü járása és a mellett olcsóságánál fogva a t. cz. gazdaközönsegnél már is a vaskék közt nagy előnyt vívott ki; továbbá javított Vidacs-ekét, görbe gerendelyü ekét, szóró- és választórostáját, kitünő kukoricza-morzsolóját sfb.

A t. cz. gazdaközönség tisztelettel kéretilik megrendeléseit minél előbb megtenni, hogy a kívánatnak idejekorán meg lehessen felelni.

(16)

(3—4)

VICTORIA


biztosító társaság Kolozsvártt elfogad életbiztosítási

ajánlatokat minden módozatokban:

Dijai a lehető legolcsóbbak és biztosítottjait, az életbiztosítási osztály összes nyereményeinek **ötven száztólíában**, azaz annak felében részesíti, díjfizetési összegeik arányában. Ezen nyeremény-részesítés folytán, az 1871-ben biztosítottak már 1872-ki díjaik **kilencz száztólíát** visszakapták, és bizton remélhető, hogy ezen nyereményrész évről évre emelkedik.

Kiválóan figyelemre méltók a **biztosított eredménnyel megnyitott túlélési csoportok**, melyekbe beállítás által mindenki, már életében szép összegeket biztosíthat maga, vagy gyermekei részére.

Bővebb tájékozással, utasítással sat. szolgálnak a társasági felügyelők és ügynökök.

 Az üzlet eszközésére alkalmas felügyelők előnyös feltételek mellett alkalmaztatnak.

A VICTORIA biztosító társaság igazgatósága KOLOZSVÁRTT.

(4)

(5—26)

P i a c z i á r a k.

A kolozsvári kereskedelmi s iparkamara hivatalos adatai nyomán.

A h é t i v á s á r		Egy osztrák mérő = 2 nagy véka					Egy mázsa		Egy bécsi öl	1 font
h e l y e	napja	tiszta b u z a	eleg b u z a	rozs	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marha hus
á r a k r a j e z á r o k b a n										
Kolozsvár	mart. 4	320—400	290—320	250—300	135—140	250—280	140	60	1100	21
Nagy-Várad	decz. 29	380—480	340—370	280—320	180—200	260—300	300	140	1500	24
Maros-Vásárhely	feb. 18	335—380	260—280	210—250	110—134	—	180—200	60—80	700—1240	18
Károly-Fehérvár	feb. 13	375—383	285—300	240—250	150—163	—	170—175	95—110	900	20
Nagy-Szeben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Brassó	decz. 31	388—455	361	290—312	135—141	318	—	—	—	18
Benztercze	feb. 23	320—400	260	260	140	—	160—200	95	600	14
Nagy-Enyed	feb. 18	350—375	175—313	200—250	130—140	—	290—300	30—45	800	18
Szamosujvár	mart. 1	400—450	300—320	290—300	130—140	—	200	50	1400—1600	18
Déas	mart. 2	340—380	300—320	280—300	110—120	—	140—150	50—80	800	15
Torda	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Erdélyi földtehermentesítési kötvény 76 frt 80 kr. — Ezüst árkelet 105.15


Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjszabályzata.

	1—1		1—3		1—6		1—12		1—24		1—52	
	széri hirdetésekor											
	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.	frt	kr.
16/16 lap	14	—	36	—	70	—	120	—	200	—	360	—
8/16 "	7	—	18	—	35	—	60	—	100	—	180	—
4/16 "	3	50	9	—	17	50	30	—	50	—	90	—
2/16 "	1	75	4	50	8	75	15	—	25	—	45	—
1/16 "	—	90	2	25	4	40	7	50	12	50	22	50

Nagyobb hirdetéseknel külön kedvezmények.

Azonkívül 30 kr. bélyegül annyiszor, a hányszor a hirdetés megjelenik.

A szíves megrendelésben világosan kérjük kitenni: mennyi helyet igényel a beküldő mellékelt hirdetés számára.

 Hirdetéseket elfogadnak lapunk kiadó hivatala és a Gámán János örökösai nyomdájának központi irodája (főter gr. Gyulal-ház) Mellékletek százanként 1 o. é. forintba számítatnak.

TARTALOM:

Meghívás közgyűlésre. — „Mit természetesen a torda-aranyosi borvidék szőlésze, hogy szőlőiparával jólétre jusson?“ — Egy kis vegytan a konyhából — Társalgó. Értesítés. — Egyveleg. — Hirdetések. — Piaczi árak.