

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

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

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

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

Szerkesztő bizottság: elnök **Paget János; Berde Aron, Szabó Samu, Szentgyörgyi József, Vörös Sándor,**
felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos.**

Tartalom: Női munka, kézi ipar és régiség kiállítás Kolozsvártt. Szabó Samu. — A tej-fölözésről. Szentkirályi Ákos. — Jó-e, ha a trágya télen át elterítve marad a szántóföldön? — Utasítás a mezei egerek irtására. — A keresztezésnek eredménye a tyukászatnál. — A háromszéki marhavész. — Egyleti mozgalmak: Vál. ülés 1877. december 3-án. — Vidéki gazdasági tudósítások: Medgyes, Földvár-Hidvég. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Női munka, kézi ipar és régiség kiállítás Kolozsvártt.

Hónapok óta készül, egész nyáron és ősz folytán mind-egyre hoztak apróbb híreket róla a kolozsvári napi lapok. E htrek kezdetben csüggedő hangon szóltak, később mind lelkesültebben hirdették a bejelentett tárgyak nagy számát és a határidő közeledtével: a beérkezetteknek érdekességét.

Végre elérkezett a megnyitás napja, december 2-ika és nem csak a közönség, hanem bizonyos részben magok a rendezők is meg voltak lepve az eredmény által.

Jer velem szives olvasó egy pár órára a belső-monostor-utcában megújított redout falai közé, melynek termei ily átváltoztatott alakban most nyitak meg először a közönség előtt.

A feljárt végén a nőegylet fáradhatatlan tagjai fogadnak és 30 krért megvásárolhatod a belépési szabadalmat, de nem menekszel ám ily könnyen, mert ki ne venne szivesen azokból a szép piros sorsjegyekből, melyekkel akár a 10 kros, akár az 1 frtos csoportból annyi érdekes tárgyat lehet majd nyerni a kiállítás végeztével tartandó kisorsoláskor!

Lapunk keretéhez mérten, csak az olvasóinkat kiválóbban érdeklő tárgyak rövid bemutatására szorítkozunk:

A nagy teremben a bejárattól mindjárt jobbra áll **Bak Lajos** kolozsvári műasztalosnak egy körtvéfából készített

könyves szekrénye s különféle fűrészelt fái, melyeket nevezett iparos a sétatér alsó végén a Kis-Szamosra épített fűrészműhelyében nagyobb mennyiségben állít elé. — Mellette Triska Ferencz állított ki szép juhar-, dió- és fenyőfa szeleteket, melyekből zongoráit készíti. — Brassóból Hermann testvérek terra cotta gyűjteménye érdemel különös figyelmet; szép fehér mázas kályhái, tűzálló téglái kohók számára sat., a magasb igényeket is kielégíthetik. — Ugyancsak Brassóból Copony Márton padlat-deszkái (parket) csinos és sokféle változatban vannak bemutatva. — Az erdélyi muzeum-egylet ásvány- és földtani osztálya egy nagy közgazdasági értékkel bíró gyűjteménnyel érdemelte ki elismerésünket és köszönetünket: Dr. Koch Antal és Herdich Ferencz muzeumi őr egybegyűjtve mutatják be Erdélynek a műiparban értékesíthető fontosabb ásványait és kőzeteit; van itt többszínű márvány: szép fehér Csikból, vörhenyes Vargyasról, csigás és breccia márvány Toroczko vidékéről (utóbbi apróbb szögletes darabkákból egybefont, olyan kinézésű, mint a mozaik); továbbá egészen ujonnan jelenik meg itt az erdélyi, könyomásra alkalmas, aprószemű mészkő, mely litográfko néven, mint drága árucikk, eddig csak bajorországi Solenhofenből került a könyomó intézetekbe; ezen cikknek, ha repedés nélküli nagyobb darabokban fordul elé, szép jövője van; lelhelye még most a feltaláló titka. Említsük még a muzeum darabjaiból az üvegyártásra használható szép fehér kovacsot, porcellánnak alkalmas földpátot (hideg Szamos völgye), többféle járda- és diszkövet; utóbbiak közül a gyertyafénynél is szép dítrói niascitot és a gyönyörű kék foltos ditroitot, mely azonban gyertyánál színét veszti sat. sat. — A muzeumi márványok mellett, anyagára nézt, jóval hátrább áll a zsoboki alabástrom, melyet azonban a gyár saját találmányu fénymázzal tett tetszetős külsejűvé; a „zsoboki márványgyárnak“ — miként magát nevezi, — egy nagy állványra kirakott érdekes gyűjteménye van a terem közepén kisebb-nagyobb disztárgyakkal. Mint ujdonság áll egy kis öltöző asztalka, hozzávaló apró kel-

lékekkel szindi szürkés alabástromból faragva; kiállítója Bors Albert ur, odavaló birtokos.

Következnek a bányatársulatok cikkei: Ó-Radna ólommal, Abrudbánya szép arany stufákkal, Nagyág egy 2300 frtra becsült két ökölnyi tellur- arany darabbal, mely Erdélynek és itt is főként Nagyágnak (és kisebb mennyiségben Offenbányának) ritka természeti kincse. A zsilvölgyi kitünő kőszén mellett háttérbe szorul a magát különbeu hangos hirdetésekkel ajánló erdővidéki barna szén; ezen széntelep társulata a fő bejárat elébe egy félig szenesült fadarabokból egyberakott oszlopot állított és csinos apróságokat (gombokat, levélnyomtatásokat) faragtatott ki, melyek a nagy terem utcasori oldalán egy kis asztalkán vannak elhelyezve. A verespatak-orlai m. kir. és társulati arany-ezüst bányák 1852-től 1876-ig terjedő 25 évről mutatják be egy Ebergényi Kálmán bányász gyakornok által érdekesen egybeállított rajzban, irt idő alatt napfényre hozott nemes érceik mennyiségét; említett idő alatt 64, 65, 74, 75, 76 voltak a legdúsabban fizető évek.

A m. kir. jószágigazgatóság igen szép csoportulatót állított össze a kincstári erdőben található mintegy 60 fanemből ezeknek kereszt- és hosszmetsezeit előtűntető darabokban, az erdők kis emléseit és madarait ott találjuk a faágakra elhelyezve; a fák felhasználásának különféle módozatai: fűrészmalom, tutajok stb. is be vannak mutatva.

De legtöbb látogató tolong a nagy terem nyugoti oldala fele. Az egész falat ellepik Báró Bánffy Ádám faragványai; a méltó elismerés hangjai törnek elő a szemlélők ajkairól. Az ifju báró ugyszólván csak magától, rendszeres oktatásban alig részesülve fejtette ki a természettől nyert művészi tehetségeit. Két nagy diófa szekrény és két szék a fadarabok; amárok közül a nagyobbik régibb, gyümölcsöket és virágokat utánzó párkányzat és oszlopféjezet díszítésekkel; a kisebbik szekrény az idén készült és fellűnő haladásról tanuskodik, ennek felső emeleti hátlapja Salamon ítéletét ábrázolja, midőn a bakó a perlekedő nők kisdédét ketté akarja vágni. Nagy számú porcellán tányér, szines képekkel borítva; egy fektéből felkapaszkodó és két első lábain álló vadkan; faragott képeretek és végre egy chinai modorban lackirozott és kiemelkedő aranyozott alakokkal, czifrázattal ékített szekrény: ezek Báró Bánffy Ádám főbb művei. Az ifju bárót örömmel üdvözli a közelsimérés hazánk hivatott művészei sorában!

B. Kemény Vilma egy íróasztalt és 4 széket küldött be, sajátkezü faragványokkal. Nagy érdeklél vizsgálja továbbá a közönség a hosszufalusi ipar szakosztálylyal megtoldott állami felső népiskola növendékeinek műveit, rövid idő alatt feltűnő haladást tanusító faragványokat és rajzokat küldöttek innen be; a faragások ugy vannak csoportosítva, hogy ugyanazon egyénnel fokozatos haladása szemlélhető rajtok; kitartást és sikert kívánunk e szép jövővel biztató kezdethez.

Staihl Jenő gyékény fonatai: igen csinos szotyrok stb. Marosszéken, Fele, Harasztkerék, Vaja lakosai által készítve. már is nagy mennyiségben szállítatnak külföldre.

A diszművek közül: Fischer Vilmos, a magyarországi nagyhirű herendi porcellángyár egyik (volt) tulajdonosa, fes-

tett porcellánokból állított ki igen értékes csoportozatot, melyet az itt Kolozsvárt alapított főközlet készített. Mellette Veress Ferencz derék polgártársunk állított ki egy porcellán gyűjteményt; csinos virágtartók, findzsák, tányérok stb. csoportjait díszesítik ismertebb férfiak és hölgyek fényképezett arczépei; ki van itt állítva Veressnek Erdély nevezetesbb tájait, épületeit stb. ábrázoló páratlan gyűjteményéből is egy pár darab; ezek a helyszinén tett hosszús és fáradságos utánjárással készültek; Erdély természeti szépségeiben gyönyörködők ne mulasszák el részletesen megszemlélni.

Mellőzzük, hely szűke miatt, a női munkák nagy számát s csak az ezen osztályban felállított brassai posztókat említjük, melyeket nagy változatban és igen jó minőségben mutatott be Broszak Antal gyára.

Élelmi szerek csoportja. Az erdélyi gazdasági egyeslet kertészeti szakosztálya egy külön szobában érdekes gyümölcs kiállítást rendezett be. A kedvezőtlen év daczára meglepi a közönséget a fajok száma és szépsége, bár az előre haladott évszak miatt már az őszi gyümölcsök nagy része, — kivált a körtvékből — hiányzanak, vagy pedig ott a helyszinén túlérettel fenyegetnek s későbbi szemlélő, az első hét lejártával, hiában fogja keresni őket. Egy egész külön asztalt foglal el Tisza Lászlóné 48 fajból álló körtvegyűjteménye; legszebbek és jobbak: Angoulemei hercegnő, Brabanti hercegnő, Six vajkörtéje, Brüsseli pergament (pünkösdi perg. név alatt), Coloma izletese, Josephine de Malines, Beurre gris superieur. Korbuly Bogdán ur nagy szivességgel bocsátotta a szakosztály rendelkezése alá mezősegi Lompért és Füzükuton termelt kitünő szép almáit; a 20 fajból kitünőbbek: téli angol arany parmén, ananász reinnette, nagy casseli r., Bauman r., Cornish gily flower. Id. Bodor Pál szakosztályi elnök úrtól 15 alma és 10 körtve fajt találunk; kitünő szép és jó a londoni peppin alma (Calvil du roi). Brassai József 12 faj körtvéjéből különös figyelemre méltó saját maga által magról előállított körtve magoncza, melyet ő Mari emlékének nevezett, a Diel vajkörtvéjéhez hasonló alakra és izre nézve is; ugyancsak Brassai úrtól kiállítva találjuk itt nagy gonddal lerajzolva és leírva, a gazd. egyeslet dévai vándor-gyűlésén megállított 60 alma és 60 körtvefajt; ajánljuk a szakértő látogatók figyelmébe. Berde Árontól (8 faj alma, 1 körtve) Tompa Imrétől (3 alma, 1 körtve), Szabó Samutól (6 alma, 3 körtve), özvegy Csapó Sándornétól, egy csomó meghatározatlan, de válogatott alma és körtve; ezek a gyűjtemény főbb csoportjai. Meg kell említenünk végül Gábor Antalné igen szép Batul almáit és Domokos Samu kolozsvári polgár óriási nagyságu Clairgeau körtvéit; Szentgyörgyi Lajos kolozsvári néptanító 5 faj szép nagyszemű asztali szőlőt állított ki (genuai zamatos, uva reginae, fejer alicante, Chasselas Napoleon, golden Champion); ugyan nála eladó gyökeres szőlővesszők is találhatók (36 válogatott fajból).

Az étteremben a nőegyeslet fáradhatatlan tagjai kínálják kifogyhatatlan szeretetreméltósággal a vendégeket; innen csak a Brassó vidékéről beküldött füstölt pisztrangot és vizát említjük meg, melyek csinos lapos kosárkába helyezve, mint kiváltott cikkek, nagy keresletnek örvendenek.

Lapunk keretén kívül esik azon megbecsülhetetlen régiség gyűjtemény (ékszerek, fegyverek, serlegek, templomi edények, öltönyök sat.) melyhez hasoulót Erdély egybegyűjtve még nem látott.

A tárlat létrehozatala és rendezése körül legtöbb érdemmel bírnak gr. Schweinitz Gyula, Finály Henrik, gr. Eszterházy János, Békési Károly (egyszersmind választmányi titkár) és a kolozsvári jótékony nőegylet.

Melegen ajánljuk a kedvező alkalom felhasználását; vidékről, a vasutakon kedvezményi árak mellett jöhetnek a látogatók, titkári igazolvány előmutatása mellett 3-ad osztályu jeggyel 2-ik helyen, 2-od osztályuval 1-ső helyen. Miként halljuk: a kiállítás december közepe tájáig lesz nyitva.

Szabó Samu.

A tej-fölözésről.

A tejföl nyerésének kétféle módjával találkozunk a gyakorlatban: a régi eljárás szerint lapos, alacsony edényekbe öntjük a tejet és magasabb hőmérsék mellett várjuk be a tejfölet, tejsűrű, tejszín felszállását; míg az újabb u. n. Schwartz-féle eljárás magas, keskenyebb edényekkel dolgozik és a tejjolyócskák felszállása alacsonyabb hőmérsék mellett történik.

Ezuttal a tejföletnek régi mód szerint való nyeréséről szövegek, mielőtt azonban a felvett tárgyhoz fogunk, szükségesnek látom a tej összetételével és egyéb tulajdonságaival röviden foglalkozni.

A tej nem egyöntetű, hanem egy nagyon összetett folyadék; áll vízben feloldott tejszórókból, melyben a vaj, zsír, apró golyócskák alakjában uszkál, ezeken kívül sajtanyag és különböző sók szintén oldott állapotban teszik ki rendes alkotórészeit. Vegyelemzések szerint az említett anyagokból a tehéntej tartalmaz átlag: 1000 részben vízből 873 részt, sajtanyag és fehérjéből 48 részt, tejszórókból 44 részt, vajból 30 részt és a különböző sókból 5 részt. Ha a tejet erős nagyítással vizsgáljuk, azt fogjuk tapasztalni, hogy benne számtalan kisebb-nagyobb ($\frac{1}{300} - \frac{1}{100}$ vonalnyi) világos, erősen fénylő, gömb alakú testecskék uszkálnak. E tejjolyócskák kölesönzik a tejnek a jellemző fehér színt, ezért mentől több ily golyócska van a tejben, annak színe annál fehérebb, ellenesetben áttetsző kékes színű és miután a tejjolyócskák képezik a tej zsíros alkotórészét, a tej jó sága, kövessége illetőleg soványsága szintén a golyócskák számától függ. A golyócskák apró zsír-, vajcseppek egy finom hártától bevonva, mely hártáa fehérnyemű anyagból áll: ha ezen finom burkot p. o. eczetsavval feloldjuk, vagy ütés, nyomás, keverés által erőművilleg szétroncsoljuk, akkor tartalmuk a zsír-vaj csepp egymással összefoly és képezi a vajat. Míg a hártától körülveve voltak, ez megakadályozta az egyesülést: a vajkészítés tehát a zsírcseppek burkáinak szétroncsolásán alapszik.

Ha a tejet bizonyos ideig csendesen állni hagyjuk, akkor a tejjolyócskák legnagyobb része felszáll — mint zsír könnyebb lévén azon folyadéknál, melyben uszkálnak — és a tej felületén

egy többé-kevésbé vastag, halvány sárgás vagy tiszta fehér réteget képeznek és ez a tejföl. A tejföl réteg alatt levő kékes színű folyadék — a fölözött tej — tejszóró, sajtanyag és a sók oldatából áll. Tejjolyócskákat azonban szintén találunk benné és pedig mindig, kisebb-nagyobb mennyiségben.

Folyadék alakját a tej nem sok ideig tartja meg, hanem átváltozik egy laza összeállású, kocsonyanemű tömeggé, azaz a tej megsavanyodik, megalszik, különösen hamar nagy meleg és zivataros időben. A megolvadt tömeg lassanként sűrűbb lesz, a tej zsíros részeit, a sajt és fehérnyemű anyagokat nagyobbára visszatartja magában, egy zöldes színű, áttetsző folyadékot választva ki, sajtolva ki; ez a savó, mely vízből, a tej sóalkatrészeiből, tejszóró, kevés zsír és sajtanyag, úgy szintén tejsavból és egyéb bomlási terményből áll; utóbbiakat kezdetben csak kis mennyiségben tartalmazva. A tej megolvadásának oka két körülményben keresendő: először a tej állása közben a levegőből élelyt vesz fel, minek folytán a tejszóró részben tejsavvá változik; ezen tejsav a tej előbb feloldott sajtanyagát megalsztja, éppen úgy, mint egyéb a tej közé kevert sav, p. o. sósav. Másodszor bejutnak a tejbe a levegőben uszkáló erjgombacsirmagvak, melyek azután a tejet erjedésbe vezetik át; a tejszóró felbomlik. Meleg időben, nedves helyiségekben az erjgombák igen elszaporodnak, nagyban tenyésznek; ily körülmények között a tej hamarabb megalszik.

A tehének tehát már meg vannak fejve, a tej megsűrűve áll. Most óvatosan, minden rázást elkerülve bevisszük a tejet a tejkamrába, melynek hőmérséke $+10^{\circ}\text{R}$ legyen és pedig télen nyáron egyformán, mi azonban csak ritka helyt érhető el. Ha tejhűtő készülékünk van, vagy ha elegendő jéggel vagy hideg vízzel rendelkezünk, hűsük a tejet is $6-10^{\circ}\text{R}$ -ra még mielőtt a tejfölöző edényekbe öntenők azt. Miután ezuttal a fölözés régi közösleges módjával foglalkozunk, a tejfölöző edények laposak és alacsonyak és azok a legezelszerűbbek, melyeknek oldalalai függélyesek. A tej ezekben $0\cdot03-0\cdot05$ meter magasságnyira öntetik; ősszel és tavasszal, ha a tejkamara hőmérséke megfelelőleg alacsonyabb, $0\cdot06-0\cdot07$ meter, sőt télen $0\cdot08$ meternyire emelhetjük a tejoszlop magasságát. Ha elegendő helyünk van, akkor helyezük a tejfölöző edényeket egymás mellé a csupasz földre vagy deszka alapzatra; míg ha sok edényünk van és a tejkamara kicsiny, akkor deszka állásokra, polczokra kell őket felrakni, ez esetben sok bajt elkerülhetünk az által, hogy nem közvetlen egymás fölébe, hanem alként helyezük el azokat, hogy az alsókból felszálló meleg gőzök a felsőket ne ériék; ellen esetben az alsók hamarabb kihűlnék mint a felsők, minek folytán a tej különböző időben veti fel sűrűjét. Ha a tej előzetesen lehűtetett, akkor a most jelzett öveljárástól eltekinthetünk.

A tejkamrának felvett hőmérséke és a jelzett tejmagasság mellett a tejfel $12-24-36$ óra alatt annyira felszáll, hogy leszedhető. Magas hőmérséknél gyorsabban válik ugyan ki a tejsűrű, de kevesebb és csekélyebb értékű vajat ad; a tej igen korai megsavanyodása ugyanis megakadályozza a zsírgolyócskák felszállását. A tej és a kamara hőmérsékétől, a tejrétég má-

gasságától és az edények anyaga és alakjától függ a tej állásának ideje a főlözésig, mely idő alatt a tej minden még oly csekély rázástól is megóvandó és a tejkamara hőmérséke ne legyen nagy ingadozásoknak alávetve. Egyáltalán elmondhatjuk, hogy mentől gyorsabban végződik be a tejföl kiválása, annál tökéletesebben is történik az; 12—36 óra alatt ha nem is mind, de a legtöbb golyócska a felszínre kerül: néha azonban 60 óráig is kell a tejet állani hagynunk. Az idején felszállt tejszín édes kellemes ízű, ugy szintén az alatta levő kékes színű savó is; később azután a savó megalszik és a tejföl megnyerő savanykás ízű lesz. Ha még tovább hagyjuk állani, a tejföl erősen megsavanyodik és mintegy szivacsossá válik. Az első 12—24 óra alatt képződött és még édes tejfölből a legfinomabb de egyszersmiud legkevésbé tartós vaj készülhet; a később leszedett tejfölrétegek sajtananyag-dusak és csekélyebb minőségű vajat adnak.

Érdekesnek tartom a tejfölözésnek egy angol módját megismertetni szíves olvasóimmal. Ezen eljárás szerint a tejet ércz, czinezett vas vagy fehér bádóg edényekbe öntjük meglehetősen magasra és 12 óráig nyugodtan állani hagyjuk, azután meleg víz-fürdőbe helyezük a tejjel telt edényt és a víz hőmérsékét addig emeljük, míg nem a már képződött tejföl réteg a tejből felszálló légbuborékok által egyes hólyagokban felemeltetik, ekkor elveszük a vízfürdőt a tűzről és a tejjel együtt lassan kihűlni hagyjuk, mikor is a tejfölt leszedni lehet. Nagyobb tehenészetekben nem vízfürdőt használnak, hanem saját célra készült melegíthető csövekre rakják a tejfölöző edényeket és a csövekbe annak idején meleget vezetnek be.

Csak még a tejfölöző edények anyagáról akarok néhány szóval megemlékezni. Használnak fa, agyag, üveg és ércz edényeket: a fa edényeket olcsóságuk ajánlja, tisztításuk azonban igen fáradságos, már pedig ha nem elég lelkiismeretesen lettek naponként használat után kisikálva és időnként kiforrázva, a beléjük öntött tej hamar megsavanyodik, miután a likacsokba behatolt tej állandó forrása a tejsavnak és erjgombáknak. Hogy a tej behatolása a fába megakadályoztassék lackfirnisz vagy olajfestékkel szokás az edényeket bemázolni; ólom festéket p. o. menninget soha se szabadna használni, miután az ólom a tejsavval mérges sókat alkot. Az agyag edények belül mázosak kell, hogy legyenek és eltekintve törékenységüktől jól használhatók az üveg edényekkel együtt. Utóbbiak azonban hamar törnek és ha forró vízzel jönnek érintkezésbe elpattannak, ennek elkerülése szempontjából jó kifőzni őket a használat előtt t. i. szalmába csomagolva egyenként berakjuk azokat egy vízzel telt üstbe és a vizet felforraltva lassan ismét kihűlni hagyjuk. Az ércz edények közül zománczozott — emailrozott — vasbádóg vagy öntött vasból készülnek a legjobbak és egyszersmind a legolcsóbbak. A rézedényekkel igen óvatosan kell eljárni, mindig fényesre kell sikárolni és a tejet nem szabad megsavanyodni hagyni bennök; a cizink és cizinkezett edényeket illetőleg ugyanazt kell mondanom. A tejsav behatása következtében a réz edényekben az ismert zöld színű réz óleg — a grün-

span — képződik, cizink edényekben pedig a cizinkéleg mindkettő megmérgezi a tejet. Az ólom edényektől pedig éppen őrizkedjünk, ugy szintén minden ólom vegyület alkalmazásától a tej kezelése körül, miután a tej igen könnyen megmérgeztethetik.

Szentkirályi Ákos.

Jó-e ha a trágya télen át elterítve marad a szántóföldön?

(Németből fordítva)

Tél előtt és télen át a még hóval borított földre tavasziasak alá szoktuk hordani a trágyát és ezt rendszeren kissébb kupaczkba rakjuk és télen át ugy hagyjuk, néha pedig kihordás után azonnal el is terítjük. Ezen két különböző eljárásnak előnyeit és hátrányait mérlegelve azon meggyőződésre jövünk, hogy a trágyának azonnali elterítése sokkal előnyösebb. Azt állítják ugyan némelyek, hogy az így télen át elterített trágya erejéből sokat veszít, minthogy némely trágyarészek és leginkább az ammoniak, ezen a növények tenyésztéséhez annyira fontos trágyarész elillan. Ezen állítás ugyan való, csak hogy sokkal nagyobbak tartják e tekintetbeni veszteséget, mint a milyen ez valóban. A téli hideg következtében ezen elpárolgás csak lassan és kis mérvben történhetik. Ha az idő télen melegebb, nagyobb mennyiségű ammoniak szénsavvali összeköttetésében mint szénsavas ammonia elpárolgás következtében veszendőbe megy ugyan; kérdés azonban, hogy ezen hátrányt meg nem haladják-e azon előnyök, melyek a trágya elteretéséből erednek? mert a tél folyama alatt gyakrabban beállani szokott lágy időben a harmat és hóvize az oldható trágyarészeket feloldja, ezek a talajba szivárognak és itt jobban eloszlanak, mint ez a leggondosabb terítés mellett is eszközölhető lett volna. Ez azonban nagy előny, mert a talajnak minden része trágyarészekkel telítettik. —

Téli esők következtében a trágyának leghatásosabb része az elterítést alkalmazva egynehány hóval előbb kerül a talajba, mintha a trágya kupaczkba rakatott és csak akkor terítettett el, midőn a talaj némileg megszikkadt. Az így a talajba került trágyarészek nem hevernek itt sem tétlenül, mert a talajnak azon részeit, melyek a növényeknek tápanyagul szolgálnak feloldják. A talajnak erjedése által a termőréteg porhanyittatik. —

Trágyával betertített talaj tavasszal igen megporhanyul, tehát a talaj érlelése is nagy mérvben lesz elősegítve. Az ilyen talajon a vetés egyenlő, míg az olyan talajon, a melyen a trágya kupaczkokban állott, a vetések állása rendszeren egyenlőtlen; mert a trágyakupaczkok helyén igen sok trágyarész szivárgott a talajba; ezt a növények helyenkénti buja állása tanúsítja. —

Kupaczkokban a trágya nem egyenlően bomlik fel, felületükön a trágya egészen kilugoztatik és néha csak tiszta szalma, a kupacz belsejében pedig a trágya erjed és ez ismét trágyavesztességgel van összekötve; a kupacz belseje értebb és porhanyóbb, külső része szalmas.

Célunk legyen lehetőleg egyenlő trágyát termelni, mert akkor hatása is egyenlő lesz. Néha midőn a talaj vizes, vagy nagyobb hó alkalmával, nehogy a talajt összevágjuk és össze-

tapossuk, vagy marháink kimélése tekintetéből és azért, hogy a trágyának illanó részeit visszatartsuk, a trágyát a föld szélére nagy rakásba hordjuk össze. Ezen eljárás természetesen a trágya hátrányára szolgál, mert a trágyafészket csak az udvarról a mezőre tettük át és benne a trágya felbomlása bár lassabban, de azért szakadatlanul foly és különösen akkor, ha melege vastagabb hóréteg által van visszatartva.

A trágya azonnali elterítésének legfontosabb előnye a talaj érlelése. A talaj megérlelésére a gyakorlati gazdák igen nagy súlyt fektetnek és pedig jogosan; mert a talaj érlelése alatt értjük a talajnak azon állapotát, melyben egyenlő régi talaj erő mellett, — (régii talaj erő alatt értjük a talajban található földnemű tápanyagokat vagy is annak ásványi részeit; a trágya, tarló, gyökérmaradványok, rovarok és kisebb emlős állatok hulláinak terményeit) — a legalkalmasabb tenyészhelyet nyújtja a növényeknek és nagy mennyiségű oly tápanyagok birtokában van, a melyeket a növény azonnal képes felvenni. Evvel azonban még nincsen kimondva, hogy trágyázás nélkül a talajérlelést nem lehet elérni, hanem hogy a trágyázás által az érlelés előmozdítatik. Tekintetbe veendő még, hogy az elterített trágya, elolvadván a hó, tavasszal sokkal porhanyóbb, könnyebben és jobban alászátható és a talajban jobban elosztható. Nem kell figyelmen kívül hagyni itt még a munka czélszerű felosztását sem. Télben több és olcsóbb napszámosokat kapunk mint tavasszal, ekkor más szorgosabb munkák is fordulnak elő; néha a trágyának elterítése a vetést egynehány nappal késlelteti. Kötött talajon a trágya elterítése nem ajánlható, mert az ilyen talaj tavasszal sokáig nedves marad és a vetéssel elkéshetünk és azért leginkább közép és laza talajon van helyén. Meredek fekvésű helyeken sem czélszerű a trágyát elteríteni, mert az elolvadt hó vize a trágyából kimosott részeket magával ragadja és ezektől földeinket megfosztja. Az igen tarackos földön is káros a trágyának elterítése, mert a tarack annál gyorsabban fog fejlődni és elnyomja vagy legalább túlnövi a növényeket. Említés tétetett e sorok elején, hogy a trágyából képződő ammoniának egy része elpárologhat; ezt megakadályozhatjuk, vagy legalább a veszteséget kevésbithetjük, ha a trágyát az istállóban és a trágyafészkekben gyakrabban gypsszel behintjük, mert a gipsz által felfogott ammoniak többé el nem illanhat.

Utasítás a mezei egerek irtására.

(Kiadta a nmlgu földművelési ministerium.)

A mezei egerek irtása eszközölhető,

- 1.) kiszántás;
- 2.) mérgezés;
- 3.) kiöntözés által.

A kiszántás a következő módon történik: az egerek által ellepelt föld, a mennyiben ez eszközölhető, keresztül kasul felszántatván és felboronáltatván, az eke és fogas után, két közönséges nyirfavesszőseprűkkel ellátott egyéü állítatik. A kellő mélységű szántás által nem csak az egereknek fészkei legnagyobbbrészt szétlulnak, de az egerek lyukaikból kirtaszta a talaj felszínére jönnek és így az eke után járó

egyének által a seprűkkel könnyedén agyonütethetnek, — a szántás által azonkívül a csatornázás módjára feldult altalaj is összenyomatván, az egereknek elrejtőzése és közlekedése is megnehezítettik. Azon tapasztalatnál fogva, hogy az egerek egy része a szántásnál az ekevas által azonnal a talaj felszínre vetetik, egy másik része pedig oldalt löketve földdel borítatik és csak néhány másodperc mulva jön a barázdába; czélszerű, sőt szükséges az eke után rendelt két egyén egyikét közvetlenül az eke után, másikat pedig az eke után mintegy 25—30 lépésnyire a barázdába járítani. —

A megmérgezésre használtatik:

I. Barita Carbonica mérég.

Minden egy font Barita Carbonicához két font liszt veendő és összekeverendő, ezután annyi vízzel kell higitani, míg gyurható tészttává lesz, azután elvékonyítva koczkára metélendő, oly formán, hogy minden koczka egy szemer Barita Carbonicát tartalmazzon, ezen készletből minden egérlyukba egy koczka dobandó. —

Előnye ezen egérirtó szernek, hogy az ezen mérég által elpusztított egerek lyukaikban maradnak és azokat felturás esetén bármely husevő állat minden veszedelem és baj nélkül megeheti; hátránya az, hogy drága.

II. Phosphor mérég.

Egy hosszukás teknőbe mintegy tíz itcze meleg víz öntendő, melybe a phosphor darabonként belerakandó és azt addig kell egy lapos fakanállal keverni, míg a phosphor felolvad és olajfolyékonyaságu lesz; azután ezen folyadékba liszt keverendő és pedig akként, hogy egy font phosphor egy mázsa liszttel kevertetik. Ha a fent említett folyadék egy mázsa lisztet nem képes felvenni, úgy több víz öntendő hozzá, míg a liszt sodorható tészttává lesz. —

A víz mennyiségét a liszt minősége szabályozza.

Ezen tészttából apró koczkák, mintegy két szemer nagyságban formálandók és az egérlyukakba teendők.

Ez utóbbi mérgezés csak ott használható, hol semminemű állat nem jár és nagy mennyiségben előre készíteni sem szabad, mert a léggel érintkezvén, hosszabb idő alatt oxidálódik és ez által ártalmatlanná válik az egerekre.

Ezen mérég jóval olcsóbb az előbbinél.

Ezek szerint utakon és legelőkön, hol állatok járnak, czélszerűbb a Barita Carbonica, vetéseken és oly területeken, hová állat nem hajtatik, czélszerűbb a phosphormérég.

Az utóbbi mérget netán megevett és elhullott varjuk, vércsek stb. elhasználás végetti összeszedése eltiltandó és a mérég kiszolgáltatása, nemkülönben annak felhasználása hatósági ellenőrzés mellett történendő.

A vízzeli kiöntés szintén egy mód az irtásra, mely irtási mód azonban szerfelett fárasztó sok munkát igényelvén, csak kivételesebb esetekben alkalmazható.

A leirt irtási módzatok között legczélszerűbb a kiszántás, a mi az illető községekben egyszerre és az összes népség és vonós állatok alkalmazása mellett egy-egy dülőben tömegeesen és rendszeresen eszközözendő, sikerre azonban csak is akkor számíthatni, ha a munkálatok erőly, kirtatás és kirtelhetlen szigorral foganatosíttatnak.

A keresztezésnek eredménye a tyukaszatnál.

Az angolok a Dorking fajtára büszkék év méltán, mert keresztezés által — összehasonlítva a csak 10—12 év előtt ösmert Dorkingokat a mostaniakkal — ezek felével nagyobbak és erősebbek lettek. Az angolok a keresztezésnél következőleg jártak el. Kiválasztottak egy erős és szép Dorking kakast, e mellé vettek más még nagyobb fajtájú tyukot p. o. malajit vagy Brahma-Putrát. Ezen keresztezésből eredt kakasokat kiküszöbölték, a jérceket pedig a következő évben ismét Dorking kakással, de már nem a használttal, hanem vér keverés végett egy másikkal keresztezték. A keresztezés így több éveken át folytatott és 3—4 év múlva létre jött a jelenlegi Dorking fajta, mely az előbbienek minden jellegét és tulajdonát egyesíti, de sokkal nagyobb testtel bír. —

A háromszéki marhavész.

November 28 és 29-én Sepsz-Szent-Györgyön a beteg marhákat lebunkózták, a Bogdán-udvarban levő egészséges állatokat pedig, mintegy 23 darabot, mézárszéken kivágni határozták, hogy ez által a város hamarabb meneküljön a vésztől. A zárlat azonban minden vészes udvaron folyton tart, bárha ma egyetlen betegülés nincs.

Mikó-Ujfaluban újabb betegülés nincs, de van Uzonban, Sepsz-Szent-Györgytől egy órányi távolságban, hol a vész november 30-án fedeztetett fel a községi mézáros és kereskedő 50 darab marhájában. Ő is a már sokszor említett oláhországi csordából vásárolt volt és a vásárnak már 35 napja telt el, mire a vészt az előjárásnak feljelentette. Miután az eredetileg vásárolt darabokból hiányzik, elhajtani a katonai őrizet miatt pedig alig lehetett, nagyon valószínű, hogy néhány vészes marhát a községgel elfogyasztott. Találtak nála 2 darabot döglőfélben, melyet a zonnal lebunkóztak, december 3-án ismét betegülés fordult elő. —

Egyleti mozgalmak.

Választmányi ülés 1877 december 3-án

289. A novemb. erhó 5-én tartott ülés jegyzőkönyve felolvasatván — a jelen ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére Szabó József, Tóth Zsigmond és Tompa Károly tagtársak kéretnek fel.

290. Egyleti pénztárnok Dr. Hintz György novemberhavi jelentése szerint 748 frt 97 kr. bevétellel, 335 frt 71 kr. kiadás áll szemben — tudomásul szolgál.

293. Jeddi Sándor a cukorrépa termelési kísérletről jelentést tesz — földmívelési szakosztályhoz tétetik át.

294. Ministerium 22213 sz. a. a mezei egerek irtására vonatkozó utasítást küldi meg — tartalmulag a lapban közlendő.

295. Brassói kereskedelmi és iparkamara szeptember 25-én tartott ülésének jegyzőkönyve — tudomásul szolgál.

296. Zemplénmegyei gazd. egylet július 8-án tartott választmányi ülésének jegyzőkönyve — tudomásul szolgál.

298. A kölcsöntökét bírók közül Zeyk József és Tisza László urak kijelentik, hogy a kölcsönt 8% fizetése mellett 1878 januárhó 1-én tul is megtartják, Dr. Maizner János pedig tudatja, hogy a nékie kölcsönzött 1500 frtot újévkor be fogja fizetni — tudomásul szolgálván, az új kötvények elkészítésére és bekebeleztetésére egyleti pénztárnok és ügyvéd urak kéretnek fel.

299. Ministerium 23206 sz. a. egyletünknek a marhavész ügyében tett felterjesztésére válaszol. (A válasz szövege a hivatalos lapban adott felelettel majdnem szóról szóra egybehangzik) — igazgató választmány a nmlgu ministerium gyors és erélyes intézkedését általában véve köszönettel fogadván, az 1874. XX. t. cz. 11, és 31—47. §§-ainak módosítása iránt felterjesztést határoz, melynek szövegezésére és a jövő ülésen előterjesztésére Dr. Mina Jánost és a titkárt kéri fel.

300. Ministerium 23672 sz. a. tudatja, hogy a Királyhágóntuli vészmentes területéről a vasuti közlekedést az ország belsejébe ismét megengedte — tudomásul szolgál.

301. A „Természetrizai füzetek“ 1878 évi folyamának előfizetési felhívása beküldetvén — az előfizetés elrendeltetett.

303. A jász-nagykun-szolnokmegyei községi faiskolai utasítás — véleményes jelentéstételre a kertészeti szakosztályhoz tétetik át.

304. Faesy és Frick számlája 27 frt 68 krnyi könyvek és lapokról — kifizetésre utalványoztatik.

305. Az „Erdélyi gazda“ szerkesztő bizottsága a lap jövő folyamára nézve terjedelmes jelentést tesz — választmány e jelentésre a következő határozatokat hozza :

a) a lap költségvetését 2530 frttal elfogadja és az évenként engedélyezni szokott államsegélyt ezuttal is kérni fogja ;

b) az előfizetési árt 4 frtről 2 frtra, a hirdetési díjat pedig 33 százalékkal szállítja le ;

c) a lapot a hatóságoknak és testületeknek újból is figyelmébe ajánlja ;

d) a feleslegben maradt példányokat a tanfelügyelőségek útján érdemes, de szegény tanítóknak fogja kiosztani.

Hitelesítik :

Szabó József, s. k.

Tóth Zsigmond, s. k.

Tompa Károly, s. k.

Br. Huszár Sándor,
egyleti alelnök.

Gamauf Vilmos,
egyleti titkár.

Vidéki gazdasági tudósítások

Medgyes, 1877 nov. 30.

Jóllehet már tavasszal kilátásaink a számos hideg esőzés miatt le voltak hangolva, mégis a szép nyár reményeinket ismét felélesztette, mert legalább minőségileg kitűnő eredményt vártunk szőlőink után. De a mit junius, julius és augusztus e tekintetben javítottak, azt a szeptember végkép megrontotta, még pedig szintén hideg esőzés és fagy által is, mert ezen időjárás következtében nedvűs, de még tö-

kélelesen ne m érett szőlőink a rothadás és penészedésnek estek mar-
talékul és miután javulás alig volt várható, a szüretet már október
15-én megkezdettük és a legtöbb szőlőben ugyanazon a napon el is
végeztük. Csak nagyon kevés birtokosnak volt 2—3 napi szüreti mun-
kája, de ezt sem a szőlő nagyobb mennyisége, hanem kiterjedése
okozta. Nagyjában véve a megyesi borvidék szőlői 0.8—0.10 részét
adták a középtermésnek és a minőség is a közepesen jóval alul
maradt.

A töröklyös must 18% cukrot 18.5‰ szabad savat
A sajtolt must 16.9% „ 17.5‰ „ „
mutatott Babo szerint.

A töröklyözahozam sem igazolta azon jó reményt, melyet a
kedvező nyár keltett. Kitünő földeken a hozam felényi és részben
megérett volt, miglen rosszabb talajon a hozam csak harmadrészt
adta a közepes termésnek és ezt is éretlenül. Mindent összefoglalva
a jelen évet ismét kedvezőtlennek kell mondanunk és a jövő 1878-
iki jobb termés reményével vigasztalódnunk! A bor különben daczára
gyenge voltának, eléggé keresett és aránylag drága, a mennyiben
hectoliterjét 10—13 frtjával számítva tetemes eladás történt.

Dengel.

Földvár-Hidvég, 1877 decz. 1.

Az ős nagyon szárazon telt el, vetéseink közepesek, mert
épen e szárazság miatt nem tudtak gyarapodni. A trágyázással jól
boldogultunk volna, csak hogy a háromszéki marhavész miatt állataink
huzamos ideig el voltak rekesztve, minek következtében a takarmány
is erősen fogyott, különben az állatok egészségesek. A cséplést most
végezzük és látjuk mennyire csalatkoztunk, kivált a rozsbán.

Konya Miklós.

Mai mellékleteinket,

Dr. Krafft mezőgazdasági tankönyvének programját, va-
lamint Friedländer és Frank új gépeinek ismertetését
(csakis postai példányainkhoz mellékelve) ajánljuk t. olvasó-
ink szíves figyelmébe.

Piaci árainkat illetőleg

megjegyezzük, hogy Beszterce, Csik-Szereda, Deés, Déva, Foga-
ras, N.-Enyed, S.-Szent-György, Sz.-Udvarhely és V.-Hunyad
ujabb heti vásáraitól tudósítást nem vettünk, a dévai gabnaárak
100 kilogrammonként vannak jegyezve. — A hectoliter árá-
nak átszámítása a régi mértékre nagyon egyszerű:

az összegegy hetedrészét leítve, a maradék a gyakor-
lat igényei képesthez elég pontosan három véka árá-
nak felel meg. P. o. buza hectoliterje 840 kr., leítve a
hetedrész, 120 krt, marad 720. kr., minthárom véka,
tehát 240 kr., mint egy vékának ára!

Felelős szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Hirdetések.

Eladó szőlővessző.

Alólírtak gyéresi és szőkefalvi birtokában körülbelül
100,000 sima vessző eladó, ebből

	Sauvignon blanc.	ezernek ára 20 frt o. é.
Szőkefalván	Semillon	” ” 20 ” ”
	Welsch Riesling	” ” 5 ” ”
	Riesling	” ” 5 ” ”
Gyéresen	Carbenet Sauvignon	” ” 20 ” ”
	Carbenet Franc	” ” 20 ” ”
	Leányka	” ” 5 ” ”

Az ősön a fagy miatt el nem küldhető vesszők tavaszon
fognak utánpótlótatni.

Szíves megrendelések Szőkefalván (u. p. Dicső-Szent-
Márton) Pataki Lajos, Gyéresen pedig Fogarasi György gaz-
datisztjeimhez intézendők.

(46.) (1—3.)

PAGET JÁNOS.

Jelzálogkölcsonöket

a birodalom bármely részében, telekkönyvezett nem teher-
mentes földbirtokra 1000 frttól a legmagasabb összegig 5 és 6 %
kamat mellett tőrlesztésre, rövid idő alatt és 5000 frton felülieket
még előnyösebb módozatok mellett gyorsan eszközöl, bővebb felvilá-
gosítással készséggel szolgál.

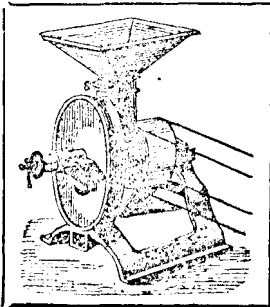
(3) (24—26)

a hatóságilag engedélyezett általános
„Ipar és keskedelmi ügynöki iroda“

Kolozsvárt, párisutca, 19. sz. saját ház.
(Értekezhetni személyesen vagy posta útján naponta d. u. 1—4 óráig)

„Nonpareille“
daráló malom

(43)



FRIEDLÄNDER ÉS FRANK

Wien, III. Hintere Zollamtsstrasse 9
ajánlja és raktárról pontosan szállítja

Amerikai „Nonpareille“ daráló malmát,

mely törökbuza (morzsolatlan csöveknek is), gabnaféléknek stb. darálására különösen
alkalmas. — Nr. I., gőzerőre berendezve, munkavégzés 30 nagy véka óránként;
Nr. III., két lovas járgányra berendezve, munkavégzés 8 nagy véka óránként;
Nr. III 1/2, kézi erőre.

Francia répavágók, angol takarmánykészítő gépek, szecska-
vágók, repcesonkolyzúzó stb.

TRIEUR-ök, Harter ainé-től szelelővel ellátva, melyek a gabonát minden
gazmagtól, tört szemtől, teljesen megtisztogatják és melyekből alólírt ügynök Er-
délyben már számos példányt eladott.

Képes árjegyzék kívánatra ingyen és bérmentve küldetik.

Ügynök: SUCHAN WENCZEL, Kolozsvár, kenyértcza 1-ső szám.

Francia
rúpavágó.

4-6



A nagy-szebeni tüzoltó kiállításon nagy arany érmet nyert!!!

A szegedi országos kiállításon érdeméremmel, a magyar országos tüzoltó szövetség Aradon tartott III. közgyűlésén nagy arany és ezüst éremmel lett kitüntetve.

WALSER FERENCZ

első magyar gép- és tüzoltó szergyár, harang- és érczöntöde.

Erdélyrészi és oláhországi fiókraktár: Kolozsvártt, bel-monostorutca.

Ajánlja legujabb szerkezetű szabadalmazott tűzfeeskendőit, tüzoltó szereket és szerelvényeket tüzoltó egyletek és tüzoltók részére, elvállal kut, szivattyu, harang készitést és felszerelést jótállás,

legolcsóbb árak és részletfizetés mellett.

Főleg ajánlja a t. gazdaközönségnek saját gyártmányu és Transatlantik szivattyus kutjait, egyáltalában gyarának a vízvezetések teljes felszerelésére kiváló gonddal berendezett vízműszaki osztályát.

Ajánlja vízhatian ponyvát és különböző szerkezetű fujtatóit lakatosok és kovácsok részére.

(37.) Mintajegyek, képes árjegyzékek kívánatra megküldetnek. (16-19.)

Minden eddigi világhiállításán haladása, jó izlése és versenyképessége miatt elsőrendű díjakat nyert!!!

P i a c z i á r a k.

A heti vásár		Egy hectoliter (=70 kupa)						100 kilo		1 köbméter	1 kilo
h e l y e	napja	tiszta buza	alegy buza	roz s	árpa	zab	törökbuza	széna	szalma	tüzifa	marhahus
á r a k r a j c z á r o k b a n											
Beszterce	febr. 6.	950	850	460	—	230	325	280	110	320	28
Brassó	nov. 30.	900	735	595	490	285	500	230	130	370	36
Csik-Szereda	oct. 31.	1000	816	625	500	325	550	200	100	175	22
Décs	nov. 13.	840	750	540	—	240	495	250	100	200	28
Déva	jun. 23.	1100	700	950	—	860	720	360	180	220	36
Erzsébetváros	dec. 1.	850	700	625	—	330	525	250	140	300	36
Fogaras	dec. 7.	775	710	575	450	200	600	200	36	—	24
K.-Fehérvár	dec. 1.	850	776	700	—	250	576	370	170	310	38
Gy.-Sz.-Miklós	dec. 1.	850	575	650	525	225	525	75	20	—	28
Kolozsvár	dec. 6.	748	—	570	—	260	585	180	140	320	38
M.-Vásárhely	nov. 29.	750	625	600	—	250	550	300	200	350	34
Naszód	nov. 29.	930	800	600	—	265	565	100	40	250	28
Nagy-Enyed	nov. 22.	900	750	650	—	290	575	240	70	235	36
N.-Szeben	dec. 4.	900	770	630	550	280	630	180	120	300	36
Szegesvár	nov. 29.	870	660	650	—	300	570	170	100	210	32
S.-Sz.-György	oct. 29.	900	750	570	500	280	390	250	150	250	28
Szamosújvár	dec. 3.	910	650	570	—	250	580	350	70	400	30
Sz.-Régen	nov. 29.	815	660	512	375	242	625	250	120	240	34
Sz.-Urdvarhely	nov. 20.	900	750	650	—	250	600	160	30	200	24
Torda	dec. 1.	900	750	625	400	250	525	250	25	320	36
V.-Hunyad	nov. 24.	1000	850	760	—	250	600	140	80	200	36

Mellékletek

100 darabonként 1 forint 40 krjával számítatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelő minden külön díj nélkül tetés szerint akárhányszor változtathatják.

Az „Erdélyi gazda“ hirdetési díjszabályzata.

A kívánt tér megnevezése	széri hirdetésnél										
	1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-24	1-30	1-36	1-42	1-52	
f o r i n t											
16/16 v. egész oldal	12	33	64	120	170	216	260	290	320	360	
8/16 v. fél „	6	17	32	60	90	110	130	150	160	180	
4/16 v. negyed „	4	9	16	30	45	55	65	75	80	90	
2/16 v. nyolczad oldal	3	5	9	16	24	30	35	40	45	50	
1/16 v. tizenhatod „	2	3	5	9	15	18	20	23	25	27	

Ezenkívül 30 kr. bélyegdíj annyiszor, a hányszor a hirdetés megjelenik.

Egyletünk t. tagjai és

lapunk t. előfizetői

25% vagyis egy negyedrés, engedményben részesülnek, ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.