

ERDÉLYI GAZDA

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET

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

Nem tagok egész évre 2 frttal fizethetnek elő, féléves előfizetés el nem fogadtatik.

HIVATALOS

KÖZLÖNYE.

Pénz- és értékküldemények az

ERDÉLYI GAZDA KIADÓ-HIVATALÁHOZ,

a lap szellemi részét illető közlemények az

ERDÉLYI GAZDA SZERKESZTŐSÉGÉHEZ

czimzendő.

A hirdetési díjazabályzatot lásd az utolsó lapon

Szerkesztő bizottság: elnök **Dr. Berde Áron**; **Girsik János**, **Szabó Sámuel**, **Vörös Sándor**,
felelős szerkesztő: **Gamauf Vilmos**.

Tartalom: A fehér borok készítése fehér és kék szőlőből. **Mórágyi István.** — Pomológiai tapasztalataim Maros-Gombáson. **Zeyk József.** — Kolozsvár gyümölcsészete és szőlőszete. **VIII. Szentgyörgyi Lajos.** — Könyvismertetés. **M.** — Egyveleg: Uj borok értékesítése. — A marha-levelek kiállítása. Értésítés. — Üzleti heti szemle. — Piaczi árak. — Hirdetések.

Fehér borok készítése fehér és kék szőlőből.

Miután a szőlő feldolgozási módokról általában már megemlékeztem, azért itt a borok készítésénél ezekre csak egyszerűen utalok.

A fehér szőlőből borkészítésnél kétféle eljárást követhetünk. Az első eljárásnál a leszedett szőlő a darálón megzuzatik, s a sajtolásnál említették szem etőt tartása mellett, kiszajtolatik.

Miután ezen eljárásnál a must csak igen rövid ideig érintkezik a szőlő héja, magy. és kocsányával, azért is az így nyert anyag enyhe csersavban szegény, fehérvényben tartalmasabb zamattalan bort fog szolgáltatni. Ezen módot közönséges minőségű s nagy mennyiségű bort adó szőlőfajoknál szoktuk alkalmazni s az ilyen gyorskezelés főleg akkor tanácsolható, ha szőlőink kellőleg meg nem éret, mely ilyenkor a must héjon és kocsányon hagyva lanyará és még savanyubbá válik.

Második eljárás szerint a leszedett szőlőfürtök a darálón megzuzatnak s egyúttal egy másik kádba átbogyóztatnak. A kocsányától így megszabadított csemege addig, míg erjedésbe nem indul és a bogó héja fel nem emelkedik, vagy mint mondani szokták, kalapját felemeli, állva hagyatják, a mi meglebzeni szüret alkalmával előbb, ellenkezőleg utóbb szokott beállani.

Ily kezelés mellett a héjban levő zamat anyagok, de egyúttal a héj és magból csersav is kilugzódik, mincképpen

testes, zamatos, de egyúttal csersavasabb bort is kapunk, mely utóbbi azonban a must fehérvénye tartalmával egyesülvén, idővel kiválik s így hamar tisztuló tartós borokat nyerünk.

Ezen eljárási módot alkalmazzuk:

1. Zamat és illatanyagot tartalmazó fajoknál, mint pl. **Rajnai riesling**, **Tramin sárfehér**, **Muskotályok** stb.-nél.

2. Igen érett czukortartalomdús közönséges fajoknál főleg akkor, ha azok fiatal korokban nem kerülnek eladásra; mert így kezelve pár év alatt kitünő tartós borokká válnak.

3. Oly fajoknál, melyek esetleg nyulósodásra hajlandó borokat szolgáltatnak.

Bármilyen kék szőlőből, fehér bort készíthetünk, ha azt a megzuzás után azonnal gyorsan kiszajtoljuk. Nem szabad tehát a szőlőt megzuzva állni hagyni, hanem csak annyit kell megzuzni, mennyit azonnal kiszajtolhatunk. A kék szőlő második sajtolása már pirosas bort ad, miért is azt czélszerűen külön kezelni.

Kék szőlőből fehér bor készítés csak akkor ajánlható, ha a szőlő kellőleg meg nem érvén, belőle szép és jó veres bort nem várhatunk.

Veres borok készítése.

A veres bor készítése a fehérenél sokkal több előkészületet, gondot és munkát igényel, mert ennél nem csak a borok minőségére, hanem szép színanyagára is kell figyelmet fordítani, mely mindkettőnek együttes elérése csak úgy lehetséges, ha a természet nyújtotta jó anyagot helyes kezelésben részesítjük. Miután pedig a jeles veres borok iránti kereset és azok ára mindinkább növekedik s azok előállítására minden tekintetben kedvező körülményekkel rendelkezünk, azért is czélszerűnek tartom az erre vonatkozókat kissé kimerítőbben tárgyalni.

1. Mindenek előtt tudnunk kell, hogy a veres bor színanyagát a szőlő héjából nyeri, a mely abban mint kék festanyag van jelen, a mely összezuzott szőlő mustjában levő sav és az erjedésnél képződő szesz által kilugoztatik és sav által

veressé változik. (A savaknak az a tulajdonságuk, hogy savanyuk és a növényi kék színanyagokat veresre változtatják.)

2. Tudnunk kell, hogy ezen színanyag nem minden kék szőlőfajban van meg egyenlő mennyiségben, hanem vannak egyes fajok, melyek színanyagban gazdagok, mint, pl. Oportó, Carbenet, Nagyburgundi, Wildbachi, Festő szőlő vagy Teinturier, — míg mások festanyagokban inkább szegények, így pl., mi különben kitűnő, Kadarkánk sem tartozik a bő festanyagok közé.

3. Tudnunk kell, hogy a szőlő csakis tökéletes érett korában bír legbővebb festanyag tartalommal, míg tökéletes érésének befejezése előtt, ép úgy a tulérés fokában mindig kevesebb színanyaggal bír, mert: első esetben a színanyag még nincs kifejlődve, — a másodikban pedig mindinkább megfogyatkozik. A szőlő rothadásával a színanyag szintén elenyészik.

4. Kiválólag jól meg kell jegyeznünk azt is, hogy a veres bor színanyagára a veres borok erjesztésénél a hég, mag, kocsányból kilugzó csersav, zöldenye stb., nemkülönbön a veres borba esetleg jutott rothadó anyagok, pl. rothadt szőlő bogyók, vagy korhadásnak indult kád vagy hordó dongáitól leváló televegy részek, ép úgy az új hordók dongáitól kilugzó csersav a veres bor színanyagára igen károsan, színtelenítőleg hatnak.

Az itt elmondottakból az a tanulság, hogy minden tekintetben jeles veres borokat csak úgy nyerhetünk:

1. Ha körülményeinknek megfelelő szőlőfajokat termelünk, — igen jó meleg fekvés alatt lehet kadarkát és Carbenetet, kevésbé kedvezők alatt nagy-burgundit és oportót termelhetünk. Festő szőlő, mely dús színanyaga mellett nem valami jeles anyagot szolgáltat, csak kisebb mennyiségben termelendő.

2. Ha szőlőinket tökéletesen érett állapotban, vagyis, midőn az első töppedt bogyók mutatkozni kezdenek, szedjük s szedés alkalmával úgy az éretlen, mint a legosokélyebb mértékben rothadt bogyókat eltávolítjuk.

3. Ha veres szőlő feldolgozására és a veres borok eltarítására sem új, sem ócska edényeket nem használunk, illetve az edények megválasztására és rendbehozására kellő gondot fordítunk.

4. Ha a szőlőt kocsányáról lebogyózzuk és jól megzúzva erjedés alá bocsátjuk s mindaddig kezeljük, míg a bor kellő szép szint nyert.

A veres borok készítését illetőleg két modót különböztetünk meg, t. i. nyílt és zárt erjesztést, a melyek lényegileg csak abban térnek el egymástól, hogy a kellőleg elkészített (azaz lebogyózott és megzúzott) csemege vagy ezefre egyik esetben nyíltan, a másiknál zártan erjesztetik.

A mi magát a kezelési módokat illeti, azok a következőkben foglalhatók össze:

1. Nyílt-erjesztés. A nyílt-erjesztésnél a csemeget különböző nagyságu és alaku kádokban szokták erjesztetni,

melyek között azonban legelőnyösebbek a kisebbek, körülbelül 30—40 hectoliteres, alul nagyobb átmérőjű s felfelé elszűkülő 4—6 láb magasságu, ovális alaku kádak és pedig egyrésztől azért, mert a kisebb kádak egyszerre megtelvé, az egész anyag is egy időben indul erjedésbe, — másrészt pedig, mert az ilyen ovális alaku kádak aránylag kevesebb tért foglalnak el s a csonyságuknál fogva a kezelést is megkönnyítik.

A kádak megtöltésénél ügyelni kell arra, hogy nagyságukhoz megkívántató erjür meg hagyassék, (körülbelül $\frac{1}{4}$ része a kád magasságának), mert különben az erjedés alkalmával fejlődő szénsav az anyagot fölemelvén, a kádból kiszorítja.

A mint az erjedés megindul, a mi meleg szüreti idő alkalmával vagy kedvező hőmérsékű $15-20\text{ C}^{\circ} = 11-16\text{ R}^{\circ}$ helyen csakhamar meg szokott indulni, — az anyagot folytonos felügyelet alatt kell tartani s napjában mindannyiszor jól le kell csomoszolni, valahányszor a szénsav a szőlő tetejét fel emeli s minden csomoszolás után az anyag felületét egy nagyobb simító fával (mint a milyet a kőmivesek használnak) el kell egyengetni.

A rendszeres csomoszolás kiválólag fontos szereppel bír a veres bor készítésénél és pedig egyrészt, mert, mint az előzményekből tudjuk, a szőlő héjából a színanyag csak úgy lugzódnak ki tökéletesen, ha az folytonosan mustban ázik, másrészt pedig, mert szőlőhéja a folyadékon kívül lévén, különösen az erjedés lassultával, könnyen megecetesedhetik, miért is az e tekintetben hanyagság nagyon megboszulja magát.

Ily kezelés mellett az erjedés a körülmények szerint 4—8 nap alatt, midőn ép úgy ezt megelőzőleg is már a kádból csappon leocsátott bor kellő színanyagát egy szép színű veres borhoz hasonlítva meg kell állapítani.

Az összehasonlításra nézve tudni kell, hogy a fiatal bor színét a benne levő szénsav kissé világosabbá teszi, miért is összehasonlítás előtt a szénsavat kiüzendő, a fiatal borral telt poharat egy darab ideig meleg vízbe kell állítani.

A kellő színanyagot elért bort a kádból le kell bocsátani s ezt, valamint a kádban hátramaradt anyagból lehetőleg gyors kisajtolás után nyert bort kénezellen kordóba kell tölteni, mert a kén elégetése alkalmával fejlődő fehér gáz, azaz kénes sav a veres bor színanyagára szintén roncsolólag hat. — A második sajtolás után nyert bor külön töltendő.

(Közérdek.)

Mórági István.

Pomologiai tapasztalataim Maros-Gombáson.*)

Sok fajt s minden nevesebb újdonaságot látni, észlelni kell, hogy megállapítható legyen az egyes hónapoknak legjelesebb és kereskedelmi tekintetben legértékesebb gyümölcse s ekkor is, a leggondosabb észlelés mellett is, csak kis vidékörre mérvadók a tett tapasztalatok.

*) A nagy-enyedi vándorgyűlés alkalmával írva és kiosztva.
S z e r k.

Jelenben csak a körte- és alma fajokra szorítkozva, ki kell mondanom, hogy a legjelesebb gyümölcs sem kereskedelmi czikk ha nem nagy, nem szép. Ennélfogva egyenlő minőség mellett, ezen sajátságoknak nagy előnye van; — továbbá igen fontos a termékenység, a fém szilárd megmaradás, a kellő hozam biztosítása céljából; végre a hosszú érési időny és jó szállítás-képesség, — az értékesíthetés érdekében igen kívánatos tulajdonok.

Ezen szempontokat tartva szem előtt, jeleseknél találtam a már elért fajok közül:

Julius hóban a kitünő Beurré Griffart és Belle de Juillet körtéket, bár ha eddig nem igen termettek. — Almából ajánlhatom a Muszka jegest (Transparente de Moscovie) és sárga Borizüt.

Augusztusban eddig csak az ugyan védett helyet kívánó, gyenge fát nevelő, de meglehetősen termő, gyönyörű és jó Congrès de Paris ajánlhatom, a Nyári pergamenten kívül. Almát csak a két juliusit iparkodom augusztusban is, jó kezeléssel, fenntartani.

Szeptemberben a William Christ és Broochwort Park körték, részint elég bőven, részint bőven nagy, piacos, pompás gyümölcsöket teremnek; Almák ekkor a Gravensteini s a hó végén a Reinette a feuille d'Acuba és őszi piros Calville.

Szeptember és október jelesebb körtéi a kitünő Susette de Bavay, a Docteur Lenier, a Beurré superfine, a Beurré Hardy, a Salisbury, a Fondante des bois, továbbá az általánosan ismert Őszi pergament és Isenbart. — Alma ugyanekkor a Court Queen de Nikita, és az eddig nagyon rosszul termett, de gyönyörű és kitünő Hawley. Most jön

Oktober—november ezen idő körtéi: Zichy Ottó, a Beurré Napoleon, a Beurré Diel, a Fondante de Bihorel, a General Tottleben, a Delice de Lovenjoul, a Zephirine Louise, a Duchesse d'Angoulême, a gyönyörű Beurré Clairgeau és a nem jól termő, de kitünő Vicepresident de la Huye, a Devergnies. — Alma novemberben a Quetier, Pónyik, Angol arany Parmain már élvezhető és februárig is eltart.

November—Decemberben legjelesebbek: a Prince imperial de France, a Beurré de Wetteren, a Fondante de Nantes, a Beurré Hardenpont (Kronprinz Ferdinand), a Comte de Flandres, a Madame Gregoire, a Comissaire Delamotte, a Zephirine Gregoire és Louis Gregoire, — de két utolsó bár jelesek, gyümölcseik kicsinyisége miatt nem kereskedelmi czikkek. — Almában jön a Kasseli nagy reinette, a kórda reinette, az Ananas reinette, a Belle d'Avril és az almák királya: a Londoni reinette, mely még áprilisben is kitünő, míg a többi februárig, márcziusig tart.

December—januárban körték: a kis, de kitünő Josephine des Malines, a Manna Colmár, a Napoleon Savinien, a rosszul termő, de kitünő Nouvelle Fulvie és Anna Nelis.

Január—februárban a Bonne serre de Sainte Denis a Bergamotte d'Esperen és a Broom Park. — Almának januárban már jeles a Batul s jól kezelve júniusig is eláll.

Márczius—áprilisban jeles körték; az Olivier des Serres és Bergamotte de pentecote (Pünkösti esperes). Alma a Pomme Jaquin, melyre nézve ugyan még elég tapasztalatom nincs, de általánosan nagy dicsérelben részesül és újig tart.

Még kellőleg nem tanulmányozhattam, de jóknak ígérkeznek, körtvék: Doyenne de Juillet (jul. aug.), Maghermaan (okt.), Madame Trayve (aug. szept.), La soeur Gregoire (nov. decz.), 25 Anniversaire de Leopold I. (nov. decz.) Beurré Baquet (szept. okt.), Du Beuille Père (szept.), Philippe Couvereur (okt. nov.), Bergamotte Sanier és Bicolor d'hiver (jan. márcz.), Beurré Drapiez (nov. decz.), Beurré gris (nov. decz.), ennek csak kicsinyége a baja, Beurré Popouelles (okt. nov.), ez sem elég nagy. — Almák: Blenheimi peppin (decz. jan.), Revalischer Birnapfel (aug.), Vajalma (jul.), Rorovicsky (jul.), Nyugot szépe (jul.), a Prince Camille de Rohan, az Adams parmain és Parker szürke reinette (febr. márcz.), végre az ujig is eltartó Royal Melon. De ezek fái még igen fiatalok, most próbálkoznak teremni.

Oly jeles körtvéket, melyek túl aprók, rosszul teremnek, vagy fájok tulságig kényes, következőket ismerem: Beurré d'Ellezelles (okt.) piczi, de jeles, Eleonie Bouvier (szept. okt.) jeles, de kicsi, gyenge fája terméketlen, Professor Nagy Ferencz (október), gyenge fán kicsi, Colmár Silly és Philippe Delfosse (nov.) gyenge fán kicsi, Souvenir de la reine des Belges (okt. nov.) Britisch Queen (nov.) kicsi keveset terem, Bonne des Malines (nov. jan.) gyenge fán kicsi, Passe Colmár (decz. jan.) gyenge fán szeszélyesen terem, Bézy May és a kitünő szép Helene Gregoire (nov. decz.) fája fájdalom, a hidegre annyira kényes, hogy alig óvható meg a gyors elvesztéstől. — Almák ugyanezen osztályba jönnek: a Pomme Ananas (aug. szept.), Pomme Neige (szeptember), Arany Peppin, Guelton, Double Agathe (nov. decz.), a szép jó, de nem állandó Pilot (decz.), a Bouton d'or (nov. decz.), a Haffners Goldreinette, rosszul terem (decz. jan.); a túlkényes tiroli Rosmarin (decz. febr.)

Részint kortársaik megett állanak, részint teljesen értelmetleneknek találtam, — körtvéket: Shuffolk Torn (aug. szept.) Beurré Esperen (szept.), Beurré Mosousch és Beurré de Nantes (szept.), Desirée Gilaine (okt. nov.) és Duchesse de Brabant, Doyenne Gobold (okt.), Henriette Bouvier, Jules de Lyron (okt. nov.) Josephine Gregoir, Bezy Vaet (nov. decz.) Iris Grégoire (decz. jan.), Fortunée Superienne, Court queu d'Hiver (január márcz.) Sándor czár (szept.), Madame Elise, Muthus, (nov. decz.), Duc Alfréd Crouy (okt. nov.), Comte Letieur (okt.), Sebastopol (auguszt. szept.), Madame Faver (aug. szept.), Rousselet Van der Vaeken (nov. decz.) tulságos kicsi, Nouvelle Zephirine Grégoire (okt. nov.), Klaps Favorit (aug.), Colmár de Marnix (jan. febr.), Reine des tardive (márcz. ápr.), Nouvelle Aglae Grégoire (nov. decz.), Fortunée és Bergamotte Hertrich (jan. febr.) — Almákat: Dietz reinette, Gyöngy reinette, reinette de Doué, Loans parmain, Calville Garibaldi, Reinette gris, Diels reinette, Masanszki, Orleans reinette, Calville Mausion, Api rose, Angol arany reinette, Muskotály reinette

Canada reinette, Royal d'Angleterre, hosszú száru Marosszéki páris, Requette Diel, reinette la Grange, Belle de Doué.

Végre nagy tekintélyek ajánlatára kísérlet alatt állanak, de még nem termettek, körték: Andrée des Ports (jul.), Delicieuse de Grammont (aug.) Gros Rousselet d' Aout (aug.), De l' Assomption (aug.), Docteur Jules Guyot (aug. szept.), Fondante de Guérne (szept.), Williams (okt.), Président Müller (október), Beurré François Veress (okt. nov.), Président d' Osmonville (nov.), Beurré royal de Tourin (nov.), Colmár Daras (nov. decz.), Fondante de Panisel (nov. decz.) Beurré d' Arenberg (nov. decz.), Viceroi, d' Egypte (decz.), Fondante de Noel és Beurré Six (decz.), Triomphe de Tournai (decz. január), Doyenne d' Alancon és Beurré Race meg La France (decz. febr.), Princesse royale és Junister Borra (jun.), Prince Napoleon és Beurré Bretonneau (nov.), Tournai d'hivers (jan. márczius), Beurré de Naghin (jan. ápr.), Lehou Grignon (márcz.) — Tardive d' Auvers (márcz. ápr.) — Almák: Péche d' Irlande (aug.), Reine des Reinettes (nov. decz.), Belle de Boskooh. Wellington és Claygate Parmain (jan. febr.) Frem, Pitmar son pine appel és Susanne (febr. márcz.), Hubbards parmain (jan. márcz.)

Zeyk József.

Kolozsvár gyümölcsészete és szőlőszete.

VIII.

A belső kertek.

A július 23-iki phylloxera vizsgálatunkat az id. Bodor Pál bácsi házi kertjével kezdtük meg — s tudva, hogy 1878-ban s 1878 előtt ide is plántáltattak Mathiász-féle szőlők, töprengő serupulozitással néztünk meg minden legkisebb gyanura okot szolgáltató töket; de hála a gondviselésnek, itt sem talákoztunk semmi nyomával keresett tárgyunknak. Igen azonban oly szőlő gyűjteménnyel, melynek párját valóban keresnünk kell összes városi kertjeink s illetve szőlőinkben. Általános tisztelet is környezi városunk e nagy pomologus és senologus fiát, ezért is igen, mert ő az, a ki 50—60 éven keresztül — nehéz hivatalos elfoglaltsága mellett is — oly odaadó buzgalommal viselte a — nem egyszer — óriás áron hozatott kitűnő szőlő- és gyümölcsfajok számtalan vátozványát s szorta világba azokat, kezdetben, mint ojtvány termelő nagyon mérsékelt árban s a közelebbi pár évtíz alatt pedig ojtó és szemző galyakban, dugványokban s még nemesített csemetékben is egyáltalában ingyen. Különböen áldott emlékü édes atyjáról örökölte e szeretettel párosult szevedélyes foglalkozását, a ki a mint nyomtatott gyüm. katalogusai s bizonyítják — már előtte nagy dolgokat mivelt hazai gyüm. és szőlőszetünk birodalmában. 1860-on innen, másnemű jótékonyozó célú működésén kívül, mint nyugalmazott gubernalis hivatalnok legnagyobb részben — gyönyörű kertjében — s e nemű ügyeink vezetése, elnökösködése által csupán nemes szevedélyének él. S a mint épen ő maga szokta mondani, legalább ez által igyekszik lefizetni azt a tartozást, melyre nyugdíjatalána folytán köteleztetik. Vajha, ily értelemben

vennék mások is édes hazánk jólléte iránt való tartozásukat! De térjünk vissza tárgyunkhoz, a fönnebb jelzett korthoz s annak czélünk elő tűzött tartalmához.

E kertben már most körülbelől csak 200 szőlőtő van, mivel birtokosa, a mint értesült a kassai veszedelemről, kiméletlenül kiásatta csaknem minden Mathiász-féléjét, s így kézbe véve vizsgálta hajszárlól-hajszárla ő maga többször s vizsgáltatta most egy éve, az e czélből kiküldött bizottsággal is — s daczára annak, hogy legkisebb kétség sem támasztatott azok tiszta volta felől, kiméletlenül megsemmisítette, elégette azokat, hogy annál csenedesebb nyugodtsággal mivelhesse a megmaradott, teljesen ép és egészséges speciálitásokat.

Itt találkozhatni több más kiváló fajtakon kívül a Madelainék (Magdolnák), Chasselások, Saumur s más muskotályok, Golden Champion és Duc of Buchlouch (ez utóbbinak ugyan még termését nem láttuk) különlegességekkel, melyeknek mindennapi vizsgálgatása s gondozása tartja meg ma is igen jó erőben és egészségben 75 éves mintaképünket. Gyümölcsfa e kis kertben kevés van, de a legválogatottabb fajokban, hanem annál több, felső — házsongárdi — szép kiterjedésű kertjében, melyről „Házsongárdi“ ismertetésünkben megemlékeztünk.

Innen a Kirmayer Károly ur alsó-szénutczai kertjébe s a szomszéd Mózsa Józsefébe értünk, melyekben szintén szép gyűjteményekkel találkoztunk, továbbá a Dr. Haller Károly és Dr. Jenei Viktor urakéba, melyek mindketteje bizonyoságot tesz arról, hogy gazdáik és asszonyaik a széppel párosult hasznosnak kiváló barátjai. Nem is említve egyebet, az ojtott gyümölcsfák és kitűnő szőlők vonják magukra a belépők figyelmét, különösen ez utóbbinál az a rendszeresen ültetett tábla, melynek mivelésére, ha egy lelkiismeretes szőlőműnkást kaphatna — különben igen érdeklődő tulajdonosa — aligha fölülmulni engedne magán más gyűjteményeket.

Valóban nagy baj, hogy egyáltalában oly kevesen vannak jó szőlőműnkásaink s a kik vannak is, annyira megbízhatlanok, oly fölületes munkát visznek véghez. Abban találjuk különben e baj okát, hogy kert és szőlőtulajdonosaink maguk teljességgel nem érteenek növényeik s különösen szőlőik kezeléséhez, (niacs egy közhely, a hol időről-időre láthatnák és elsajátíthatnák az azokkal való — különben igen élvezetes bibelődést.) Ezt tapasztaltuk a ref. egyház belső-leányi-kolája és „haranglábi“ kertjeiben is, tönkretéve ezekben is csaknem egészen a speciális szőlőfajok jövőendőbeli termő veszeje.

Ezek után Meiszner József kül-monostorutczai kertjébe jutottunk. Négy éve, hogy e telek nevezett urnak birtokává vált — egyesítve a br. Kemény Ferencz és gr. Mikó-féle házas-telek és kertből. Most épen három esztendeje, hogy — gyönyörűen plániroztatva — kiváló fajú szőlőkkel és legválogatottabb féle gyümölcsajtványokkal beruháztatott és ma már teljes díszben és termésben gyönyörködteti minden szép és nemes iránt érdekekkel viseltető gazdáját. Meghozta, ugyszólva minden fa a maga gyümölcsét, megmutta a legkisebb — oda plántált nő-

vényke is, gondos ápolójának pompázó arcát. Már is legelsőnek mondhatjuk e kertet városunk első kertjei sorában, mint-hogy ebben valódi extractuma foglaltatik, mindazon növényzetnek — elkezdve a gyümölcsökön és szőlőkön — melyek eddig annyi ezer meg ezerből választathattak ki, — egy pár év múlva azonban, hogy mivé női magát, elképzelhetik azok, a kik már ismerik kertjeink közt, e szóban levő igazi paradicsom alkotásu parkot, melyben az asztali szőlő a más gyümölcs-félékkel, a földi eprek legkitünőbbjei a legszebb fűfélékkel, veteményeműek más hasonlókkal, a szebbnél-szebb rózsák stb. stb., a különböző változványu fenyűfélékkel oly imponans látványt nyújtanak az érdeklődő látogatónak! Mily öröme, mily gyönyörűsége telik benne alkotó tulajdonosának, izlelni, kosztolgatni már is azokat a gyümölcsöket, élvezni testileg-lelkileg azt a valódi boldogságot, melyet nyújt e kert kicsinye és nagyja! Hoszsú és boldog legyen élete e nemes gazdának övével egyetemben!!

Bucsut véve a Meiszner kerttől, a nem messze eső öv. dr. Szabóné ő nagyságaéba jutottunk, hol két táblában hasonlóan szép és jeles fajú szőlőket s kitünő féle gyümölcsöket találtunk. A mint vizsgálatunkat bevégeztük — meggyőződést szerezve itt is a szőlő épségben léte felől, — gyönyörködve jártuk be a nagyszerű berendezésű kertet. A mint a nagy részben kinőtt diszfák, cserjék és gyümölcsfákból következtetnünk lehetett, e kert létesítése régi dolog, mindazonáltal a folytonos rendben tartás, egy s más kipusztult növénynek utánpótlása, ujaknak beplántálása s azon csino folytán, mely egyáltalában uraink városi-kertjeit — s ugy ezt is jellegzi, ma is első kertjeink sorában foglal helyet.

A szőlők közt a legnagyobb tért, mint csaknem legéremesebbek, a Chasselasok és Malváziák foglalnak el, igen szépen művelve és tisztában tartva; a gyümölcsösökből sok-sok jeles alma és körte, szilva s más hasznos fa — s ezeken kívül gyönyörű disz-kertrészek; úgy, hogy e kertben testi-lelki gyönyörrel telhetnek el nemcsak a tulajdonosnő ő nagysága és övéi, de minden belépő, a kinek a széppel párosult hasznos látásához valami kis érzéke van.

Innen az „Augusteumi“ iskola és agguők tápintzete kertjébe menve, szintén sok élvezetben részesültünk. E kertet két kiváló érzékkel bíró ügytársunk miveli Jancsó József nyug. városi alkapitány és Bójthe László néptanító és intézeti gondnok — s ezek épen oly kiváló egyszerűtettel munkáló nagybecsű nejei személyében; szépen egyetértve e jogtulajdonosok mindenike abban, hogy egyesített akarattal és erővel sokra lehet viúni dolgaikat.

Nem sok ideje, hogy Bójthe tisztelt barátom ide tette át lakását s már is élvezi az általa ültetett jeles szőlők gyümölcseit s azon jó almákat és körtéket, melyeknek számát ő maga is évenként annyira igyekszik szaporítani. Valóban gyönyör látni, mit mivel e két hangya szorgalom, e család e helyen — az említettekén kívül — azon teméntelen szép ojtott rózsza gyűjtemény s másféle számtalan szép dolgok intézése közben. Hogyan gyűjt, rendez, fárad, versenyez mindannyija s osztja meg, vagy cseréli ki, egyik a másikkal erről-arról, innen-onnan nyert

speciális ujdonságait. S mindenek fellett a lepi meg a vizsgálódót, hogy hogyan is képesek eligazodni birtokrészeiken. Hisz annyira közönsök látszik itt minden, hogy nem egy helyt csupán keskeny nyomdók különíti el egyik családot a másiktól — s tapasztalatunk szerint épen ebből következik aztán a nemes verseny s ennek folytán az egymásé iránt való kölcsönös tisztelet.

De hisz különben is azonos működésük, mert míg Bójthe barátom az iskolisták nagyobb osztályait vezeti, addig Jancsó urasszony, mint tanítónő a kezdőket óvja a bajoktól és növeli az Ur félelmében és előismeretekben.

Élvezik is egyetértő munkájuk méltó gyümölcsét: sok gyönyörűség mellett szép hasznot tudnak előteremteni.

Vajha, a jó példa minél szélesebb körben elterjedne!
Szentgyörgyi Lajos.

KÖNYVISMERTETÉS.

A növények élete. A növényvilág leírása. A nagy közönség használatára írta: Henry Emery, fordították: Mendlik Alajos és Király Pál. Az eredetivel összehasonlította és jegyzetekkel kísérte Klein Gyula. 432. ábrával és műlappal. Budapest, kiadja a k. m. Természettudományi-társulat. —

A k. m. Természettudományi-társulat egy nagybecsű francia népszerű munka fordítása által gazdagította ujjal iradalmunkat.

Ismertté és becsülte teeni a nagy közönség előtt a növénytant, a kertészet mindenemű haladásának ezt a kúforrását, czélja e műnek, mely egyszerű, tömött alakba s szoros keretbe foglalja a növények szervezetének és életének ellemi fogalmait és ezen adatokat a növény-geographia törvényeinek magyarázására fordítja, megvitatja az aklimatizatio és honosítás (naturalisatio) problémáit, megmutatja az előbbinek hiábavalóságát és leírja a honosítás főbb diadalainak történetét, nevezetesen a kávéfát és a fűszernövényeket az utolsó században, a chinafákét korunkban; bebizonyítja emennek életrealóságát, észszerű alapokra fekteti a növénytermesztés elveit és végül összefoglalja a növények élettartosságára, az ingerlékeny és rovarrevő növényekre vonatkozó, napjainkban tett vizsgálódások eredményeit.

Ezen munka közönségesen elterjedt, népszerűen írt növénytani munkáktól lényegesen eltér. Eltér nemcsak vonzó előadása és valóban szép, francia izléssel készített rajzai által, hanem különösen abban, a mint tárgyat felfogja. Utóbbi tekintetben különösen ezen irányba a munkának nemcsak a magyar, — de sőt a francia, német és angol irodalomban is ujjak mondható.

Nem csupán bizonyos számú növények száraz leírását találni e könyvben, hanem a növények élete s a növényvilág életviszonyai is tárgyalva vannak benne. Sőt midőn szerző a növények alkotásával foglalkozik, nem szoritkozik a növény részének egyszerű leírására, hanem mindenütt a részek alkata nagy

szervezete s élettani feladatuk között összefüggést igyekeznek kimutatni s megmagyarázni. A levelek tárgyalásánál pl. nem utatja az olvasót számtalan levélalak száraz felemlítésével, hanem felvilágosít, hogy a levelek főaljai és állása milyen természeti föltételeknek felelnek meg; megfejt, hogy a levelek miképpen idomulnak és alkalmazkodnak a közeg s általában az életviszonyok szerint s miképpen járulnak ahhoz, hogy az illető növény életfeladatát teljesíteni képes legyen. A különböző vidékek növényzetéről szóló fejezetekben pedig hasonlóképen nem pusztá leírásokat, hanem oly fejtegetéseket találunk, melyek a klíma és a növényzet közt levő összefüggésre vonatkoznak s melyek egyszersmind az egyes vidékek növényzetének sajátosság voltát megmagyarázzák. A szerző a növényt, mint élőlényt tekinti s arra törekszik, hogy az életviszonyokból kiindulva, megértesse az olvasóval a növények változó alkatának, valamint az egyes vidékek növényei sokféleségének okát.

Az irány, mely ezen munkában nyilvánul — és a szempont, melyből tárgyat felfogja, igen érdekes olvasmányt tesz e munkát, a miről bizonyára meg fognak győződni mindazok, a kik e könyvet figyelmesen tanulmányozni fogják.

E munkából kitűnik egyszersmind az is hogy a növénytan nem száraz, nagyobb részt idegen, latin vagy görög nevek halmazából álló tudomány, milyenek nálunk is a legtöbben tartják s ennél fogva gyakran lenézik. A növények életét ismerni nemcsak vonzó és érdekes, de föltötte hasznos is. Hiszen ez az alapja azon gazdasági foglalkozásnak, minők a mezőgazdaság, kertészet stb., melyekből egész országok boldogsága jóléte függ.

Nézzük csak Franciaországot s látni fogjuk, hogy mennyi hasznot huz ez, pl. kertészetéből, azaz ennek egyes ágaiából a gyümölcs, zöldség és virágtermesztésből. Nálunk e foglalkozásokat még korántsem méltányolják kellőleg sőt tulajdonképeni mezőgazdaságot, jövedelmeinknek eme fő forrását sem mivelik országszerte az újabb kor követelményeinek megfelelőleg. Ezen csak úgy lehet segíteni, ha a növények életének és a növényvilág életviszonyainak ismerete tágosabb körökbe terjed el, ha minél több hivatott egyén akad, a kiből fölébred a növénytan iránti hajlam s ezzel együtt az igyekezet, hogy ezen tudomány tételeit a gyakorlatban érvényesítse és jövedelmi forrássá tegye. S kik erre a hivatottak?

Idézzük magának a szerzőnek szavait:

„A történelem arra is megtanít, hogy a nagy reformok mindig felülről erednek, hounan rohamosan nyomulnak, vagy lassankint szűrődnek a tömeg közé. Ez a haladás általános törvénye. Valamint nem a proletárnak köszöni Franciaország előrehaladt földművelését, mely jelen gazdagságát alkotja, hanem a nagybirtokosnak, ki a kellő pillanatban föltötte szerencsésen fogta fel az idők követelményeit, úgy ez az, a kinek országunk utolsó gazdasági átalakulásáért is háttával fog adózni. A nagybirtokos az — csak töle telik, a ki a tudomány örökösége mellett létesíteni fogja azt a műhelyt, a melyben majd a növényi anyagot élelemmé, gyógyszerre, iparcikké stb. feldolgozzák, alakítják, gyártják.

Im ezért intézzük könyvünket a nagy közönséghez; nem ugyan a tétlenekhez és közönyösökhöz, ezek süketek és vakok, hanem azokhoz, kik szabad idővel rendelkezvén, kedvelik a szellemi termékeket, törődnek az általános jóléttel és szívükön hordják a nemzeti nagyságot. És életkérdéseinek melyike érdemi meg jobban figyelmüket, gondjukat, mint ez? Franciaország évi gyümölcs és zöldség termelése már is három milliárd franknyira rug!

A francia szerző ezen ajánlata vonatkoztatható hazánkra is. Magyarország kiválólag agrikultur állam; a növénytan, illetőleg a növény élettan tehát, mint a mezőgazdaság, illetőleg a földművelés különböző ágainak tudományos alapja annál inkább ajánlható az illető körök figyelmébe, mert iparunk és kereskedelmünk még csak bölcsőjében van és sajátosságos viszonyaink között csakis a földművelés első sorban az, mi azokat emelendő és a mitől anyagi jólétünk felvirágzása első sorban várható.

AL.

EGYVELEG.

* Uj borok értékesítése. Megérkezvén a szüret ideje, figyelmeztetjük a t. bortermelőket arra, hogy az idei termésből eredő borokat bármint mennyiségben értékesíthetjük a külföldre, igen kedvező áron. Közvetítésünkért az eladó által megállapított minimális ár után 5%-ot az általunk esetleg elért eladási ár többlete után 10%-ot veszünk. — A szállítási költséget tagjainknak előlegezzük. Kérünk mustrákat (két db. egyliteres üveget) az eladandó borkészlet mennyiségét és a minimális ár közlését. A borokat, ha kivátnatik, hordóval együtt adhatjuk el; ez esetben azok minimális árát is kérjük közölni.

A magyar bortermelők országos szövetkezete.

— A marha-levelek kiállítására tárgyában a földművelési miniszter a következő rendeletet intézte valamennyi törvényhatóságához: Szerbiában, nem úgy mint nálunk minden darab szarvasmarháról külön, hanem egész csapatokról is egy marhalevelet álltának ki. Ily körülmények mellett gyakran történik, hogy az ekként egy marhalevéllel behozott marhacsoportokból itt az országban egyes darabok eladatráu, a vevők tulajdonjogukat igazolni nem képesek. Azon célból tehát, hogy e bajon se mitve legyen és hogy másrészt az esetleges visszaéléseknek eleje vétessék, rendelem: hogy a jelzett körülmények között előforduló vételeknél, a vevő a vásárlási helyre nézve illetékes és a marhalevelek kiállítására feljogosított községi előjárásnál marhalevelet váltson, a történt eladást, illetőleg a marhacsoportban ennek következtében a beállott fofogyatkozást pedig ugyanazon községi előjáró-ág a szerb marhalevél háttálapján aláírása és pecsétjével igazolja; megjegyezvén, hogy, ha a szerb marhalevél háttálapja betellett, akkor a háttárolás egy, a marhalevélhez fűzött és a községi pecséttel ellátott új lapon folytatható. Felhivom a törvényhatóságokat, mi szerint jelen rendeletemet tegye azonnal közzé és a községi előjárásokat e tekintetben megfelelően utasítsa, úgy nemkülönben a

vasuti- és hajóállomásokon működő szemléltető-bizottságokat mihez tartás végett értesítse. —

— **Értesítés.** A magyar korona területén foglalkozó gazdatisztek és erdészek segélyegyesülete által életbe léptetett állomás-közvetítő osztály — elfogad minden körébe tartozó bejelentéseket és kéri úgy a földbirtokos, mint a bérlő urakat, hogy az üresedésben lévő állomásokat az egyesületi irodának (Budapest, papnövelde-utca 6.) jelentsék be. Állást kereső tag urak sziveskedjenek beküldeni bizonyítványaik másolatát, hogy előforduló esetekben őket ajánlhassuk. E közvetítésért költség nem terheli sem a földes urat, sem a folyamodó egyesületi tagot, — mivel ezen intézménynek főcélja az, hogy a földbirtokos és bérlő urak támogatását a tag urak javára ezen uton is kinyerje. —

Krocsák G. Emil,
az egyesület ügyvezetője.

Üzleti szemle.

Gabona-árak.

Minimum és maximum: Budapest oktbr. 20. | Bécs oktbr. 20.

Buza	9 80 — 10·20 frt	10 15 — 10·17 frt
Rozs	7 50 — 7·80 frt	8 10 — 8·50 frt
Árpa, takarmány	7·25 — 7·50 frt	— — — frt
Árpa, szeszfőzésre	7·60 — 8 00 frt	— — — frt
Árpa, seres	9·00 — 10 30 frt	— — — frt
Zab	6 55 — 6·75 frt	6·90 — 7 10 frt
Törökbuza	6·95 — 6·25 frt	6·70 — 6·75 frt

Budapesti marhavásár október 18-án. Összes felhajtás 7115 db. nagy és — db. apró marha. Ebből eladatott 42 db. bika, 1120 db. ökör, 1000 db. vágó tehén, 149 db. fejős tehén, 246 db. bival, 358 db. borju, 4000 db. juh. Árak: bika darabonként 100—145 frt, ökör páronként 200—290 frt, vágó tehén páronként 175—240 frt, fejős tehén darabonként 100—170 frt, bival páronként 150—200 frt, borju darabonként 10—25 frt, bárány páronként — — frt, juh páronként 10—16 frt. Húsárak 100 kilonként: ökörhús 54—60 frt, tehénhús 52—54 frt, borjuhús 70—80 frt, bivalhús 48—52 frt.

Bécsi marhavásár október 15-én. Összes felhajtás 3127 drb. és pedig 1923 drb. magyar, 813 drb. lengyel és 391 drb. német fajta, melyből — drb. ökör, — drb. tehén, — drb. bika és — db. bival. Árak 100 kilonként: magyar hizó 61—68 frt, lengyel 63—66 frt, német 64—68 frt, tehén 52—60 frt, bika 52—58 frt, bival — frt. Lában darabonként — — frtot fizettek.

Kőbányai sertésvásár október 19-én. (Az első magyar sertéshizláló és kölcsönelőező részvénytársaság jelentése.) Az e heti üzlet különösen nehéz árban, a mely jelentékeny kivitelnek örvend, élénk volt, miért is az árak kissé emelkedtek.

Heti átlagárak: magyar vál. áru 260—300 kilogramm nehéz 51—52 krral, 180—260 kilogramm nehe-

zek 52—54 kr. Öreg 300 klgr. túli nehéz 49—50 kr, vidéki sertés 52—54 kr. Transitóban: szerbiai 51—53½ kr, romániai 51—54 kr, lüskés 50—51½ krral tiszta klgrammonkint. — Összes felhajtás: 10,563 darab, összes elhajtás 12,043 drb.

Bécsi sertésvásár okt. 16-án. Összes felhajtás 6270 drb. és pedig 1700 drb. nehéz, 1981 drb. közepnehéz és 2589 drb. süldő; melyből — drb. magyar, — drb. orosz-lengyel, — drb. szerb és — drb. oláh fajta. Árak 100 kilonként: nehéz 45½ — 46½ frt, közepnehéz 45—45½ frt, süldő 44—45 frt; szalouna és zsír — — frt.

Felolós szerkesztő: GAMAUF VILMOS.

Híreletések.

PHOSPHOR- lapdacs	mezei egerek tömeges kiirtására ajánlja ismert minőségben és olcsó árban.
	SIPŐCZ ISTVÁN, gyógyszerész (2—12.) Pécs. (21)

Kívánatra árlapok és költségvetések bérmentve küldetnek.

Üzlet nagybóbitás és vízművészeti kellékek tárlata.

WALSER FERENCZ
első magyar gép- és tüzelőszerek, gyár, harang- és érc-öntőde
ERDELYORSZÁGI FŐKÖZLEPE
Köszösvárt.
Bel-Monostortutza 12. szám.

Szerelő-műhely kórák s vízvezetékberendezésére.

Tételesen leszállított egyári árak mellett.

(35—52.)

(2.)

PIACZI ÁRAK.

A heti vásár		Egy hectoliter							100 kilo		1 köb- meter	1 kilo marha- bús
helye	napja	tiszta buza	elegy buza	rozs	árpa	zab	török- buza	széna	szal- ma	tűzifa		
k r a j e z á r o k b a n												
Balászfalva	október	11	650	450	400	—	250	325	—	—	100	40
Báuffi-Hunyad	október	9	720	550	500	—	200	550	—	—	160	44
Beszterceze	október	16	725	420	580	—	290	425	550	210	300	36
Brassó	október	19	680	550	450	375	250	570	318	184	236	44
Csik-Szereda	október	17	750	600	450	400	250	600	210	70	200	34
Deés	október	16	780	680	580	380	320	640	620	240	380	40
Déva*	október	20	1000	820	780	—	620	750	210	100	290	44
Dicső-Szent-Márton	október	10	650	460	500	—	250	480	380	260	380	44
Erzsébetváros	október	20	700	500	450	—	300	500	300	140	250	44
Fogarás	október	19	805	—	470	—	300	550	207	90	240	42
Gyula-Fehérvár	október	20	750	625	500	—	325	350	220	120	245	46
Gyergyó-Szent-Miklós	október	13	800	750	500	450	300	600	300	100	160	36
Hátszeg	október	15	600	540	420	260	250	520	120	80	280	48
Kézdi-Vásárhely	október	18	700	660	420	400	280	400	400	100	300	40
Kolozsvár	október	18	700	—	440	—	231	465	320	180	300	48
Maros-Ludas	május	25	600	500	500	—	250	430	—	—	300	44
Maros-Vásárhely	október	11	1020	800	870	845	810	815	730	280	450	44
Medgyes	október	18	675	575	460	—	275	250	155	90	230	42
Nagy-Enyed	október	18	675	550	425	—	290	360	460	180	200	44
Nagy-Szeben*	október	19	820	700	500	—	320	520	180	100	350	45
Nagy-Várad	október	16	710	580	515	420	248	415	450	250	152	52
Segesvár	október	18	700	500	450	—	300	480	150	130	200	44
Sepsi-Szent-György	október	22	700	620	440	370	260	440	260	150	280	40
Szamosujvár	október	15	630	510	450	—	235	490	240	75	240	40
Szász-Régen	október	18	712	532	487	—	345	530	650	320	260	40
Szász-Sebes	október	18	725	600	480	—	350	400	160	90	240	44
Szászváros	október	20	690	590	470	—	330	390	300	70	210	44
Székely-Udvarhely	október	16	800	600	500	—	250	550	250	40	280	40
Szilágy-Somlyó	október	12	602	488	476	—	228	520	300	150	300	40
Teke	október	15	600	550	450	400	250	400	250	40	120	40
Torda	október	20	650	450	450	350	250	400	100	15	250	44

A *-al jegyzett árak metermázsára vonatkoznak.

Az „Erdélyi Gazda“ hirdetési díjtáblája.

Árszabály tér szerint		s z e r i h i r d e t é s n e l b e l y e g g e l e g y ü t t																									
		1	1-3	1-6	1-12	1-18	1-26	1-30	1-36	1-40	1-52	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr	frt	kr		
1/16 oldal	teljes ára . . .	7	30	20	90	36	80	68	60	100	40	127	20	149	—	170	80	192	60	225	60	frt	kr	frt	kr	frt	kr
	25% elengedés . . .	5	55	15	90	28	05	52	35	76	65	97	20	114	—	130	80	147	60	173	10	frt	kr	frt	kr	frt	kr
8/16 oldal	teljes ára . . .	4	30	10	90	19	80	36	60	53	40	67	20	79	—	90	80	102	60	120	60	frt	kr	frt	kr	frt	kr
	25% elengedés . . .	3	30	8	40	15	30	28	35	41	40	52	20	61	50	70	80	80	10	94	35	frt	kr	frt	kr	frt	kr
4/16 oldal	teljes ára . . .	3	30	6	90	10	80	20	60	29	40	37	20	44	—	50	80	67	60	68	60	frt	kr	frt	kr	frt	kr
	25% elengedés . . .	2	55	5	40	8	55	16	35	23	40	29	70	35	25	40	80	46	35	55	35	frt	kr	frt	kr	frt	kr
2/16 oldal	teljes ára . . .	2	30	3	90	6	80	12	60	17	40	22	20	27	—	30	80	35	60	42	60	frt	kr	frt	kr	frt	kr
	25% elengedés . . .	1	80	3	15	5	55	11	35	14	40	18	45	22	50	25	80	29	85	35	85	frt	kr	frt	kr	frt	kr
1/16 oldal	teljes ára . . .	1	30	2	90	4	80	8	60	11	40	15	20	18	—	20	80	24	60	29	60	frt	kr	frt	kr	frt	kr
	25% elengedés . . .	1	05	2	40	4	05	7	35	9	90	13	20	15	75	10	30	21	60	26	10	frt	kr	frt	kr	frt	kr

Mellékletek 100 darabonként 1 forint 50 krajával számítatnak.

A hirdetés szövegét a t. megrendelők minden külön díj nélkül tetszés szerint akárhánszor változtathatják.

Egyletünk t. tagjai és lapunk t. előfizetői 25% vagyis egy negyedrészt

engedményben részesülnek, ha hirdetésük beküldésekor tagsági vagy előfizetői minőségükre hivatkoznak.

Nyomatott Gámán János örököseinél, közép-utca Minorita-épület.