

ERDÉLYI GAZDA

ALTALÁNOS MEZŐGAZDASÁGI HETILAP

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden szombaton.

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . . . 4 frt. | Félévre . . . 2 frt.

Az „Erdélyi Gazda” előfizetőinek a „Méhészeti Közlöny” is megküldetik ingyen.

Az erdélyi gazdasági egyesület tagjai a „Méhészeti Közlöny”-nyel együtt ingyen kapják.

Az erdélyrészi méhészegylet tagjai egész évre 3 frt, félévre 1 frt 50 krral fizethetnek elő.

Külön a „Méhészeti Közlöny”-re előfizetni nem lehet.

SZERKESZTŐSÉG ÉS KIADÓHIVATAL:

KOLOZSVÁRT, BELKÖZÉP-UTCA 11. SZÁM.

Ide intézendők ugy a lap szellemi részét illető közlemények és hirdetések, valamint az előfizetések és hirdetési pénzek is.

Hirdetések és melléletek a legolcsóbb árak mellett vétetnek fel.

Kéziratok nem adatnak vissza.

TARTALOM.

Előfizetési fölhívás.

Körütekintés. Sz. P.-től.

A kolozs-monostori vagy rövidítve „monostori sajtó” készítésének ismertetése Ásványi Lajostól.

A szárnyasok gümőkórja. Dirner Mihálytól.

Thomassalak-liszt műtrágya őszi szállítása.

Egyleti élet.

Az erd. gazd. egyesület igazgató-választmányának ülése június hó 10-én.

Kormányintézkedés.

A földművelésügyi miniszternek az élő baromfiak szállítására vonatkozó rendelete.

Szakirodalom.

„Bácskai Gazda” cz. folyóirat előfizetési felhívása.

Vegyes közlemények.

Személyi hír (gr. Lázár Adám) A vetések állása Erdélyben A faszén mint trágya. Hogyan itassuk a borjúkat? A léptetés tizparancsolata A szarvak letérése. A tyukok kora. Zsizsikos horszó használatára tétele.

Piaczi értesítő.

Nyiltér.

Előfizetési fölhívás.

Az „Erdélyi Gazda”-t, hazánk erdélyi részének egyedüli heti általános mezőgazdasági lapját olvasóink becses figyelmébe és pártolásába ajánljuk és kérjük, hogy sziveskedjenek azt ismeretkörükben terjeszteni.

Az „Erdélyi Gazda” korunk igényei szerint szerkesztve és csinnal kiállítva, különösen Erdély gazdasági ügyeinek előbbvitelét tüzte zászlójára

A cél megvalósítása szempontjából nem kímélünk sem fáradságot, sem áldozatot. Ezt azonban csak úgy érhetjük el, ha lapunk a gazdaközönség részéről kellő támogatásban részesül.

Minden haladni és az okszerűség elve alapján több jövedelmet előállítani vágyó és igyekvő gazdának érdekében áll, hogy olyan gazdasági szaklapja legyen, a mely az újabb kor vívmányaival megismertesse és tájékoztassa mindazon újításokról, a melyek gazdasága jövedelmezőbb voltára hatással lehetnek.

Az „Erdélyi Gazda” ezen évvel nyert átalakításával s illetve eddig megjelent számaival beigazolta, hogy hivatását helyesen fogta fel s hogy a pártolásra valóban érdemes.

Előfizetési ára: egész évre 4 frt, félévre 2 frt, tehát oly csekély, a mint az ma egyetlen hason rangu szaklapnál sem található, úgy hogy több előfizető nyilatkozata szerint, az „Erdélyi Gazda”-nak eddig megjelent és legtöbbnyire képekkel illusztrált számai, a belőlük merithető okulások folytán, egyenként is megérnék eme csekély előfizetési díjat.

Az előfizetési pénzek — legzélszerűbben postautalvánnyal — az „Erdélyi Gazda” ki-

adóhivatalának, Kolozsvár, belközép-utca 11. szám, küldendők.

Az eddig megjelent összes számok is készletben vannak és az újabb előfizetőknek szintén megküldetnek.

Mutatvány példányok készséggel és ingyen küldetnek.

Kiváló tisztelettel

az „ERDÉLYI GAZDA” szerkesztősége és kiadóhivatala.



Körütekintés.

(Terméskilátások. Árkonjunkturák. A margarin Az erdélyi bortermelek szövetezetének alakuló közgyűlése.

Daczára a kedvezőtlen lefolyásu télnek és az igazán rossz aprilisi időjárásnak és a május első felében uralgott nagy hőségnek, ha csak valami váratlan katasztrófa még közbe nem lép, az ez évi termések eddig elég kedvező kilátásokat nyujtanak.

A buza és rozs általában ritkás ugyan, de kalásza és szalmája a jó földekben annál fejlettebb. A gyarló földekben természetesen gyengébbek, de hát nem is lehet várni, hogy a művelés és a trágya hiányát az időjárás pótolja, a mi, habár ritkán ugyan, szintén meg szokott történni. Átlagosan közepesen jobb termést remélhetünk az őszi után.

A tavaszi kalászosok és kapás növények meg, mondhatni, mindenütt jól állanak hazarészünkben. A takarmány miatt május közepén még általános aggodalom uralkodott, hanem az azóta idáig lefolyt, igazán remek időjárás, olyan buja fejlődést idézett elő, hogy szélteben jó takarmány termés várható, de, hogy vajjon annak elkészítése jó idővel leendő eszközölhető s értékes nem veszt-e, az már a jövő kérdése.

Mi teljes reménnyel vagyunk az iránt, hogy az idén az árak miatt sem fog panasz lenni a magyar gazdának. Oroszországból rossz termés-kilátásokat jeleznek, pedig hát ez egyike leghatalmasabb konkurensünknak. Ez az egyik kedvező tényező. A másik az, hogy a készlet általában csekély, a külföld szükséglete pedig nagy, továbbá szállítási tarifánk elég kedvező, a mi a nagy központoktól távol eső gazdának is jobb árak elérését teszi lehetővé.

Ismerek olvasóink nemde azt a csodabogarát, hogy mi az, a mit az amerikai lángész „Margarin”-nak keresztelt? Művaj, a mit fagygyuból készítenek és állítólag a természetes vajhoz mindenben hasonló.

A kereskedelmi miniszter kérdést intézett a kereskedelmi és iparkamarákhoz, miként adjanak véleményt az iránt, hogy indokolt volna-e az iparfejlesztés szempontjából hazánkban is a margarin-nak nevezett, fagygyuból készíthető művaj gyártását engedélyezni, vagy az állattenyésztésre való tekintettel tilalmazandó lenne-e?

Sajnálatos, akadtak iparkamarák, a melyek a gyártás engedélyezését véleményezték.

De hát ezen csodálkozni nem lehet, mert a kereskedő és iparos-körök a mezőgazdaság érdekei iránt nem birnak kellő érzéssel, holott tudják, hogy az összes iparnak és kereskedelemnek ez képezi a bázisát. Bizonyára úgy gondolkoznak, hogy ha van már műbor, műbőr stb., miért ne lehetne művaj is?

Mi csak azon csodálkozunk, hogy ismert bölcsességű kereskedelmi miniszterünk ilyen, a mezőgazdák első sorban érdeklő fontos ügyben a gazdasági egyesületeket meg nem kérdezte és megelégszik az iparkamarák egyoldalú információival. Hiszen ha a művaj-gyártás netán a kivitel szempontjából is — miként azt a pozsonyi kereskedelmi és iparkamara véleményezte — meghonosíthatnánk hazánkban, ez az újabb időben lendületet vett tejtermelésünknek roppant hátrányára szolgálna, a mit pedig szem elől tévesztetni nem szabad.

Az erdélyi bortermelek tegnap tartották meg alakuló közgyűlésüket. Tehát Erdély híres borainak a szövetezés útján való helyes kezelése- és értékesítésének fonala nem szakadt meg, sőt az előbbi módzatoknál helyesebb alapra fektetve, csak most jutott azon mederbe, a mely a leghelyesebb irányt és a legjobb sikert biztosítja.

A míg az egymás után következett első két szövetezet egyike csupán a borkezelést, a másik pedig inkább a borvásárlást és értékesítést tartotta feladatának, ez a kettőt egyesítve karolja fel. S épen ez, valamint a szilárd anyagi és erkölcsi alap azok a tényezők, melyeknek virágzó jövőt biztosítanak és az előbbi szövetezetek iránt megrendült bizalmat ennek biztosítják.

Az alakuló gyűlés lefolyásáról, tér szűke miatt, csak a jövő számunkban adhatunk részletes tudósítást. Itt csupán azt említjük meg, hogy a gyűlésnek, melyen az elnöki tisztelet, egyhangu felkérés folytán, gróf Bánffy Miklós, a jegyzőit pedig Sz. Szakáts Péter teljesítette, legfőbb tárgyát az alapszabályok megállapítása képezte, melynek nyomán az „Erdélyi pinceszegylet, erdélyi bortermelek szövetezete” megalakultnak nyilvánított. Nyomban megválasztott az igazgatóság és a felügyelő bizottság és pedig az igazgatóság tagjaivá választottak: báró Bornemisza János, gróf Bánffy Miklós, gróf Bánffy György, báró Bánffy Ernő, gr. Bethlen Bálint, Benkő Mihály, Bartha Miklós, Biró Béla, Gaál Domokos, Gyarmathy Miklós, báró Jósika Gábor, Korbuly Bogdán, Miksa Imre, Mórággyi István, Reményik Lajos, Sigmond Dezső, id. gr. Teleky Domokos, Tóth Zsigmond, Weisz József, Tamási Péter; a felügyelő bizottság tagjaivá: Betegh Sándor, Ditrói József, Keresztényi Imre, Sz. Szakáts Péter, Betegh Péter, Vörös Sándor.

Igy több mint 100 taggal és 660 aláírt részvétellyel, megkezdette az új szövetezet pályáját, melyhez a jó ügyhez mért sikert kívánunk, a mi hisszük, hogy nem is fog elmaradni.

Sz. P.

A kolozs-monostori vagy rövidítve „monostori sajt” készítésének ismeretése.

A fent érintett sajt előállításának leírása előtt felemlitem eredetéről azon körülményt, hogy az tulajdonképpen nem egyéb, mint a közönséges erdélyi juhsajtnak — fokozottabb igényeket is kielégítő — iskolázott sarja, vagy megjavított fajtája.

Készítését gazdasági tanintézetünk alapítása után való évben, vagyis 1870-ben kezdték meg ekkortáiban leghíresebb borsai vagy Bánffy-féle sajt után, a melyből azonban időnként annyira eltértünk, hogy ma már az eredeti borsai sajtban az édes anyára csakis a közönséges félkövér erdélyi juhsajtokat jellemző zsíros voltuknál fogva ismerhetünk.

A monostori sajt készítését tanintézetünk keretén kívül azért tárjuk a nagy gazdaközönség elé, hogy előállítási fogásának elsajátításával az erdélyi juhsajt minőségét javítsuk, egyöntetűvé tegyük és hogy idővel tömegesebb termelése folytán „javított erdélyi juhsajt” elnevezése alatt úgy mint más rendes fogyasztó közönséggel bíró sajtokat, export anyaggá változtathassuk.

Ezekelőrebocsátása után lássuk melyek a monostori sajt készítésének kellékei és eszközei:

1. A frissen fejt vagy tőgyemeleg juptej.

2. Egy 30–35 cmtr mélységű fenyőfa cseber, melynek fenekén egy kis fadugóval elzárható nyílás legyen, hogy a sajt készítés alkalmával mellékterményként nyert savót rajta könnyű szerrel eltávolíthassuk. A cseber sekély volta azért kívánatos, mert ebben a készülő sajt könnyebben és hozzáférhetőbben kezelhetjük.

3. Egy kis szék vagy padka, melyre a fent érintett csebert a sajt készítése alkalmával elhelyezzük.

4. Egy veder, mely a savó felfogására a cseber nyílása alatt foglal helyet.

5. A tejszűrő és szűrő vászon.

6. A festék és oltó (Müoltó és festék kapható Budapesten Röck Istvánnál IX. soroksári-ut 24 sz., vagy Bécsben Pfannhauser-nél VIII. Strozsigasse 41 szám alatt; egy liter ára 1 frt 20 kr—1 frt 40 kr.

7. A sajt ruha (mely nem egyéb, mint ritka szövetű szűrővászon).

8. A sajt véska (forma).

9. A sósvizes dézsa.

10. A sajtó.

11. Egy fenyőfa deszkából készült és szunyoghálóval vagy tüllel befedett szárító polcz.

12. Végre a pincze, mely hűvös, nedves és légvonattól mentes kell hogy legyen. A mit legtöbb esetben úgy érhetünk el, vagy szabályozhatunk, ha a szellőző és bejáró nyílásokat, a külső levegő hőmérsékletéhez képest elzárjuk; a talapatot pedig időközönként és pedig esetleg hetenként kétszer vagy háromszor egy-egy kanta vízzel fellocsoljuk. Legjobb, ha a pincze hőmérséklete + 8–12 R. vagy 10–15 C. hőfokok közt ingadozik.¹⁾

¹⁾ A sajt készítéséhez és kezeléséhez háromféle helyiségre van szükségünk, u. m. a pinczére, a sajt készítő kamarára és a savót vagy a tejet melegítő üstre, illetve annak elhelyezéséhez szükséges konyhára.

Ezen helyiségek építésénél gondunk legyen arra, hogy a sajt készítő kamara közvetlenül a pincze előtt álljon, a savót melegítő üstöt ellenben a pinczétől és kamarától egy bizonyos távolságra állítsuk fel, vagy egy

Ezen mellözhetlen berendezési tárgyak és anyagok elosorolása után lássuk most már a sajt készítés módját.

A megfejt tőgyemeleg tejet²⁾ ugyanis egy sűrű czinezett sodronyszövetű tejszűrőn és egy ritka vászon-ruhán megsűrjük, azután 50 liter tejhez fél kávéskanál (2 1/2 gr.) festéket keverünk³⁾, a minek megtörténtével a fent érintett mennyiségű tejet egy kavés kanálnyi (5 gramm) müojtóval csendes bekeverés mellett beojtjuk és egy tiszta vászon ruhával befedve 30 percig alvadni hagyjuk.⁴⁾

Az alvasztás sikerülte után fő feladatunkat képezi a sajtanyagból a savónak lehető legtökéletesebb elválasztása, a mi úgy történik, hogy az egész megalvadott sajtanyagot lassu nyomással a cseber fenekére szorítva, mindaddig nyomogatjuk tenyerünkkel, míg az egész tömeg egy lépészerű állománnyá nem válik. Igen természetes, hogy az ezen művelet közben termelt savót a cseber fenekén levő nyíláson kibocsátjuk, hogy a sajtból a savót annál tökéletesebben eltávolíthassuk, vagy jobban mondva kiszoríthassuk.

A savótól ilyenformán elkülönített sajtanyagot azután a cseber fenekén egy hüvelyk nagyságú koczkadarabokra vagdaljuk és az 50

vitett savóval meglocsoljuk⁶⁾, csendesen összekeverjük és az imént leirt módon, de lassabb és erősebb nyomással kezelve, a még hátramaradt savót belőle kinyomjuk. Ezen művelet után a sajtot feldaraboljuk és a cseber fölé helyezett deszkalapon ökökre szorított marokkal, csendes erős nyomkodással a véskába gyurjuk.⁷⁾

Midőn ezen munkálkodásunk közbe azután a sajt már annyira összetömörült, hogy egy darabbá állott, akkor azt a véskából óvatosan kivesszük, sajt-ruhába takarjuk⁸⁾ és a tisztára lemosott és megtörölgetett véskába visszatéve, az 1-ső vagy 2-ik ábrán bemutatott sajtó alá tesszük, a honnan 6–8 órai állás után kivesszük, a sajt-ruhát kicseréljük és a koronával és K. M. betűkkel bevéselt véska-fedéllel ellátva, ismét 8–10 óráig a sajtó alá tesszük.

Az 1-ső ábrán egy közönséges csavaros szerkezetű sajtót mutatunk be, melynek olcsósága mellett azonban az a hátránya van, hogy működése vagyis nyomása nem lévén folytonos, időközönként utáncsavarást igényel. A sajtó padja 1 méter hosszú, 40 cm. széles, 8 cm. vastag bükkfa-deszkából áll, mely még 60 cm. magas lábbon nyugszik. A 2-ik ábrán látható sajtó ellenben emeltyüs vagy önműködő szerkezetű, miért is biztosabb hatású. A sajtó padja 165 cm. hosszú, 45 cm. széles, 10 cm. vastag. Mind a kétféle sajtó beállításánál egyébként ügyetlennel legyünk arra, hogy a sajtolás fokozatos legyen, vagyis hogy kezdetben a nyomás egyszerre túlságosan erős ne legyen. Sajtó hiányában 1 kg. sajtra 30–40 kg. nehezek felrakásával segíthetünk magunkon.

A sajtó alól kikerült sajtot két napig 8–10^o sós vízbe helyezzük⁹⁾, innen a szunyoghálóval bevont szárító polczra tesszük, két nap mulva pedig a pinczébe visszük.

A sajtot a pinczében rendszeren 6 hétig kezeljük, a mi másod-, harmadnaponként sós vízzel való megmosásból és átfogatásból áll¹⁰⁾.

Ha azonban ilyenformán 8–10-hétig ápoljuk sajtunkat, akkor az majdnem kenhető lágyúságra és sokkal kitünőbbé válik. A fentiekben röviden összefoglalva sajtunk készítmódját, záradékol még azt kívánom megjegyezni, hogy a tisztaság, úgy mint a tejgazda-

ság bármely ágában, itt is elengedhetlen főkéllék.

Ásványi Lajos.

⁶⁾ A savó az említett hőfoknál melegebb soha se legyen, mert különben a sajtban levő legértékesebb zsíros anyagokat kivonja.

⁷⁾ Sajtunk alakjára, vagy helyesebben mondva nagyságára nézve fogyasztó közönségünk igényeihez képest és azon tulajdonságánál fogva, hogy megkezdve soká el nem tartható, kétféle u. m. a nagyobbik téglány, a kisebbik pedig szabályos négyyszög alakú, vagyis a nagyobbik sajtalaknak keresztbe vágott fele része. A nagyobbik sajt méretei a következők: hosszúsága 20, szélessége 10, vastagsága 5 cm., a kisebbiké pedig szélesség és hosszúságban 10, magasságban 5 cm. Ezen méretek egyébként azért is nagyon beváltak, mivel a kisebbek a nagyobbakkal könnyen összeomolhatnak.

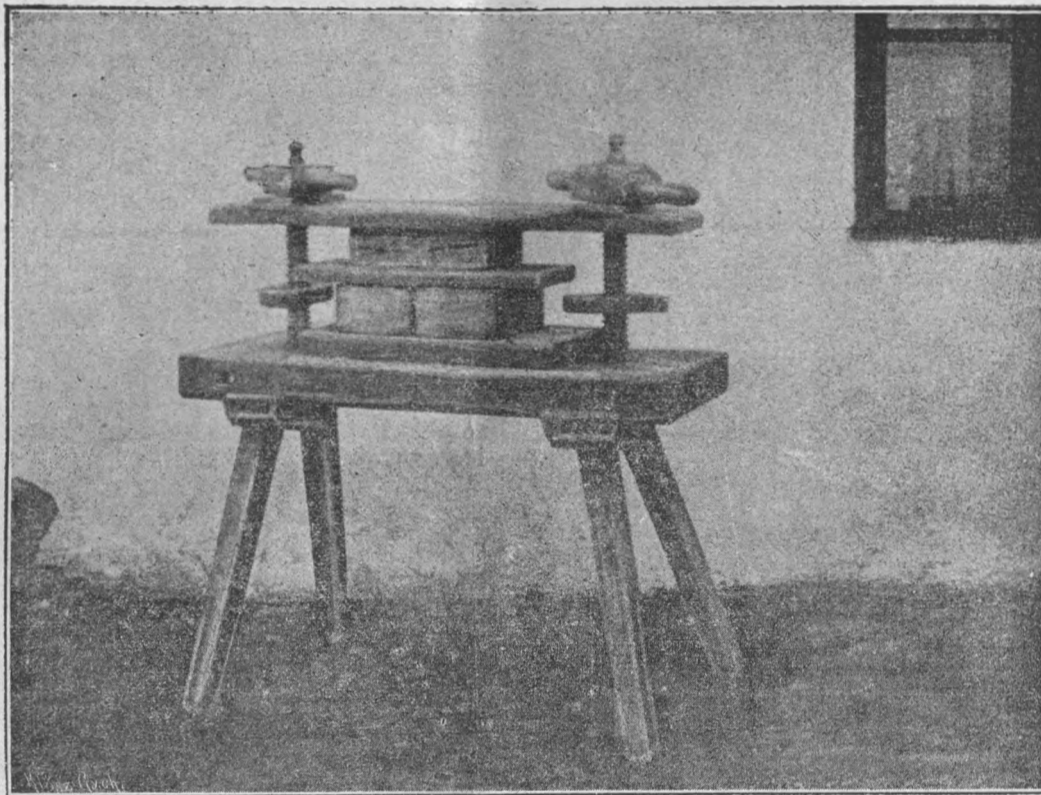
Itt még megjegyzem, hogy a véskákat egy hüvelyk vastagságú bükkfa-deszkából készítjük és czinezett vasabronccsal foglaljuk össze.

⁸⁾ A sajt-ruha, mint már elébb is említve volt, nem egyéb ritka szövetű vászonból. Nagyságára nézve pedig kívánatos, hogy csakis akkora legyen, hogy a sajt éppen beleferjen, vagyis hogy azon gyűrődési nyomokat ne okozzon.

⁹⁾ A sósvizet úgy készítjük, hogy 10 liter vízben 1 liter sót oldunk fel.

¹⁰⁾ A pincze hőfoka nagy befolyással van a sajt érése idejére, miért is ha annak hőfoka a normálnál jobban fölmelegszik, úgy az érlelés 4–5 hét alatt már bekövetkezik.

A jól kezelt és megérett sajt tapintata lágy és zsíros, héja vékony, színe sárgás, ize elég pikáns minden kesernyész utóíz nélkül.



31. ábra. Közönséges csavaros szerkezetű sajtó

liternyi tejből készült sajtot 100 gramm (= három evőkanálnyi) sóval behintjük és összekeverjük.⁵⁾ A sózás után az egész sajtot egy liternyi + 27–30 R. vagy 35–40 C. foknyi, illetve tőgyemelegnél valamivel melegebbre he-

külön közeli épületbe helyezzük, hogy az imént említett helyiségeinket a legyektől megóvhassuk.

A pincze belső berendezése álljon szép simára gyalult fenyőfa-deszka polczokból, egy méter magas hordozható gyertya- vagy lámpatartóval — hogy a sajt kezelése alkalmával a szükséges világító anyagok a polczra ne helyeztessenek — és egy hőmérőből.

A kamrában a sajt készítő eszközökön kívül a sósvizes cseber, a szunyoghálóval bevont szárító polczok, sajtók stb. foglalnak helyet.

Az üst belső fel-zíne czinezett legyen.

²⁾ A nyári évszakban a tőgyemeleg vagy a frissen kifejt tej + 24, 25 R. vagy 30, 32 C. fok szokott lenni, miért is ősszel, midőn a fejés alkalmával a tej ezen hőfoknál jobban kihül, az imént említett hőfokig felmelegítjük.

³⁾ Az egészen ártalmatlan növényi festék hozzáadásával sajtunk az ementhálihoz hasonló sárga színt, illetve izlésesebb kinézetűt nyerend.

⁴⁾ Ha az alvasztás jól sikerült, úgy a szoroson elírt félórás alvasztási idő alatt az egész állomány egy kocsonyás tömeggé válik, ha pedig nem sikerült, vagyis ha a kívánt májtörésű kocsonyás állománynál lágyabb, vagy keményebbé lett, úgy a legközelebbi alvasztásnál az oltó szaporítása vagy elvonásával szabályozzuk azt.

⁵⁾ A sózáshoz szép fehér, durvászertű apró sót használjunk, az igen finom só könnyen kiázik.

A szárnyasok gümőkórja.

(Tuberculosis.)

A szárnyasok járványos betegségei között a tuberculosis vagyis sorvadás a legveszedelmesebbek egyike, állatról állatra terjed, azoknál szervi bántalmat és lesóványodást okozva, kivétel nélkül elpusztulnak. Más veszélyes oldala, mi eddig kevésbé volt figyelemre méltatva, az, hogy a betegség az emberre is átterjed ily beteg állatoktól származó hússal, esetleg tojással stb. élvezete által. Mióta az ember és állatoknál előforduló tuberculosis azonosnak ismertetett fel, hogy t. i. a fertőzést okozó bacillus egy és ugyanaz, és hogy a fertőzés emberről állatra és megfordítva lehetséges, azóta létesített legalább a nagyobb állatok leölésénél szakértői szemle, hogy a tuberculosisban szenvedő minden állat megsemmisíttessék, fogyasztásból kizárassék. A baromfiak leölésénél ezen szemle lehetetlen, de kívánatos volna, hogy minden ily betegségben talált baromfi megsemmisíttessék, ép úgy a nyers tojásoknak az élvezete elvonandó, mert ily esetekben, hol a tuberculosis általános, tehát a bacillus a vérbe is jut, biztossággal feltehető, hogy a tojásban is van. Megjegyzendő azonban, hogy a nagy fokban tuberculosisban megbetegedett tyukok nem tojnak.

A tuberculosis a bacillus tuberculosis hasadó gombának felvétele által idéztetik elő s a belszervekben kása, kendermag egész diónyi csomókban nyilvánul, melyek később elsajtosodnak, elmeszesednek, a körülötte lévő szövetet elsorvasztják. Szaporodásukkal lassan az egész szervezetet elsorvasztva, halált okoznak.

A tuberculosisal valamennyi szárnyas állatnál találkozunk, úgy a tyuk, galamb, diszmadaraknál, mint a vízi madaraknál, bár utóbbiaknál mégis ritkábban. Még pedig a fiataloknál gyakrabban, mint a kifejlődött öregeknél, valószínűen azért, mert a fiataloknál az ellentállási képesség nem oly nagy, mint az öregeknél. Házi szárnyasaink közül leginkább a tyukfélék s különösen a keleti fajták támadtatnak meg leginkább. A fertőzés leggyakrabban beteg, béltuberculosisban szenvedő állatok által beszennyezett takarmánynak felvételével történik.

Történhetik s tényiege be van bizonyítva, hogy tuberculosisban szenvedő emberek köpetének felvétele után egész tenyészetek pusztulnak el. Említésre méltó e helyen az az eset, hogy egy teljesen egészséges tyukállomány tuberculosisban szenvedő fiatal leány etette, azoknak általa összerágott húsféléket is nyújtott. Egy idő múlva a tyukok egy része lesóványodott, elhullott, egy része levágotott s majdnem mind, egy-kettő kivételével tuberculosisban szenvedőnek találtatott.

Megemlíthetjük az átöröklést is, de azt nem szorosan szószerint kell vennünk, miután tuberculosisban szenvedő emberek vagy állatoktól származó fiatalok nagy hajlammal bírnak e betegségre, de nem föltétlen e betegségben szenvedők. Mindazonáltal tapasztalt tenyésztő az ilyen állatokat a tenyésztésből ki fogja zárni. Nagyban történik még a fertőzés tuberculosis beteg állatok hulladékaival, ha azok oly helyre dobatnak, honnan a szárnyasok felszedhetik. Erre a tenyésztőnek nagy gondot kell fordítani.

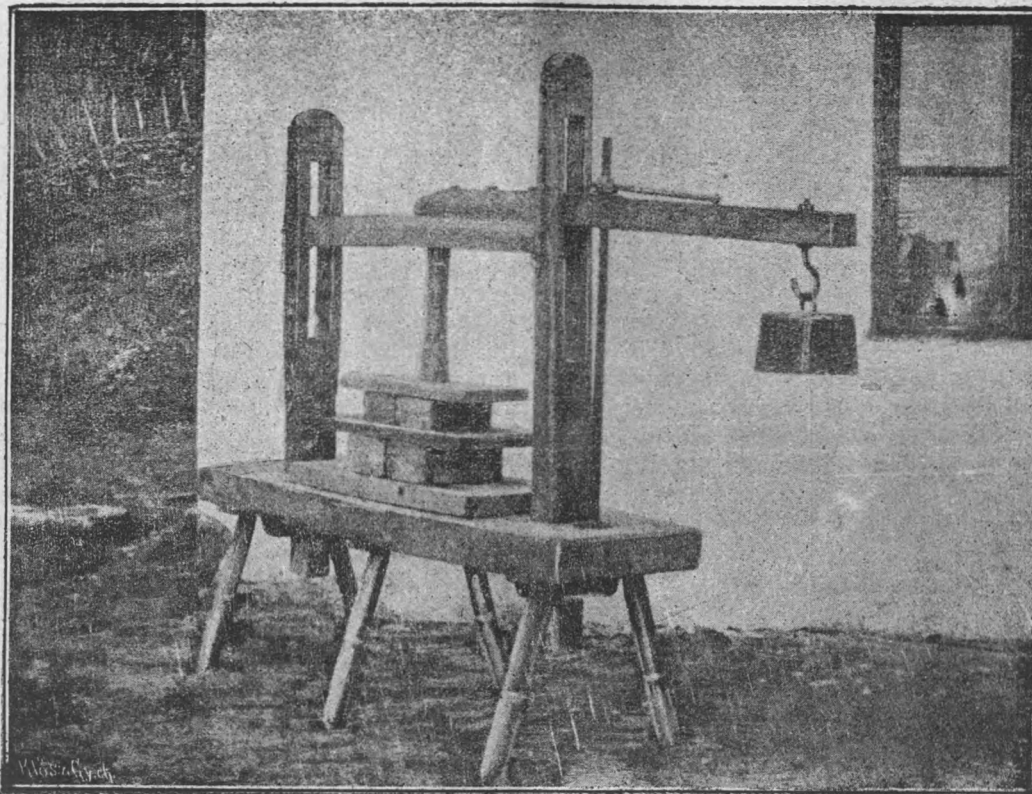
Mindez elegendő figyelmeztetés arra nézve, hogy ezen veszélyes betegség terjedése ellen minden lehető tegyünk és baromfiainkat ilyen fertőző anyagnak felvételétől távol tartsuk.

A betegség bágyadsággal, szomorúsággal

kezdődik, félreeső helyeken összekunkorodva ülnek, keveset szaladgálnak, étvágyhiányt azonban nem mutatnak. Később a bágyadság annyira lép előtérbe, hogy az állatok lábaikon állni sem tudnak s szárnyuk segítségével mozognak egyik helyről a másikra. Az étvágy most sem hiányzik, sőt az állatok gyakran falánkká lesznek s mégis teljesen lesóványodnak, tarajuk elhalványodik, a lesóványodás különösen a mell-izmokon feltűnően észrevehető. Végre beáll a hasmenés, mi még meglevő keves erejét elveszi, míg el nem pusztul. Gyakran fellép a hasmenés a betegség elején mindjárt, ha t. i. a bélben van a betegség székhelye.

A betegség hetekig, sőt hónapokig húzóhatik el; ritka a szárnyasoknál a tüdőtuberculosis, általában a máj, bél vagy más hasüri szerv van bántalmazva.

Igen gyakori azonban az izületek tuberculosisa, főleg pedig a szárnyizületen, mely állapot hamisan szárnybénaságnak nevezetik. Ezen megbetegedés oda vezethető vissza, hogy a galambok beszennyezett csőrükkel tisztogatásuk alkalmával az izületen kisebb sértéseket okozva, mintegy magukat beoltják. Innen aztán az izületek dagadtsága, anélkül, hogy belső tuberculosis jelen volna.



32. ábra Emeltyűs vagy önműködő szerkezetű sajtó.

Boncsolásnál a fent említett nagyfokú sóványosság, vérszegénység mellett az izmok fehér színe szembe ötlő. A máj, mely majdnem mindig meg van támadva, megnagyobbodott, törékeny s felületén számos, kisebb-nagyobb kendermag, egész diónyi csomókat látni, melynek tartalma sárgás szennyesbarna, sajtszerű, sok esetben elmeszesedett. Ép oly gyakran van bántalmazva a bél is és a többi szervek kisebb-nagyobb fokban.

Kezelést illetőleg csak annyit említek, hogy gyógyszerünk nincsen e bántalom ellen, tehát ne késleltessük a betegek kiirtását minél előbb véghez vinni; mert minél később teszszük azt, annál nehezebb lesz majd a betegséget tenyészetünkben kiküszöbölni.

A betegség kitorésekor, a betegeket azonnal semmisítsük meg, az ólakat fertőtlenítsük (1 : 1000-hez hígított sublimattal). Miután a sublimat a szárnyasoknak igen nagy méreg, az azal lemosott tárgyakat 12—24 óra múlva tanácsos még soda oldattal lemosatni

(Szárnyasaink.)

Dirner Mihály,
állatorvos.

Thomassalak liszt műtrágya őszi szállításra.

Miután a múlt őszi idény alkalmával Thomassalak liszt szállítása végett hozzánk intézett rendelések jelentékeny részét, részint azok késői beérkezése végett, másrészt pedig ezen czikk tökéletes végeladása folytán vissza kellett utasítanunk s a t. gazdatársaink kénytelenek voltak ezen immár tökéletesen kipróbált és megbízható műtrágyát drága áron külföldről hozatni: figyelmeztetjük már most az érdekelteket, az őszi szükségletüket lehetőleg postafordulattal tudtukra adni, mert a rendelések azok beérkezése sorrendjében lesznek elintézve. Ma még a gazda előírhatja a szállítási határidőt, míg később, ha a rendelések tömegesen érkeznek, a gyár túlterhelhetése végett, késedelmezések és szabálytalanságok a legjobb akarral el nem kerülhetők.

A beérkezett rendelmények egyenesen a gyártól (Sátori Miksa és Mór IX., dandár-utca 25. sz.) az előirt szállítási módozatok ismétlésével lesznek igazolva. Az árak az őszi szállításra is még: egész waggonrakomány rendelésnél 3 frt 30 kr, kisebb mennyiségnél 3 frt 55 kr. 100 kilogrammonként a helybeli Dunaparti teherpályaudvarhoz szállítva. Brutto súly nettó

helyett, ingyen zsákban, készpénzfizetés mellett. A gyár a szállítandó anyagnál 20% phosphorsavat és 75% porfinomságot szavatol.

Budapest, 1891. május hó 25-én.

Orsz. gazd. egyesület
titkári hivatala.



Egyleti élet.

Az erdélyi gazdasági egylet igazgató-választmányja június hó 10-én Szabó József egyleti elnök elnöklése alatt ülést tartott, melyen jelen voltak: dr. Berde Béla, Demeter Károly, Eöry Tivadar, Gyárfás Benedek, Korbuly Bogdán.

A múlt ülés jegyzőkönyve felolvastatván, tudomásul vétetett s a jelen ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére fölkértek Gyárfás Benedek, Korbuly Bogdán, Eöry Tivadar tagtársak.

Olvastatott a múlt havi pénzforgalomról szóló pénztári jelentés, mely szerint a május havi

összes bevétel . . . 5496 frt 84 kr.

„ kiadás . . . 891 „ 48 „

tett és így átvitetett júniusra 4605 frt 36 kr., mely tudomásul vétetett.

A földm. ministerium leirat kapcsán állattenyésztési egyletek létesíthetőségének megkönyvitésére szolgáló alapszabálytervezeteket küld. — Az állatképzési szakosztályhoz utaltatott.

A cs. és kir. 12-ik hadtest Intendaturája átiratilag megkeres az 1891-ik évi katonai szükségletek biztosítása érdekében. Kiadatott a hadsereg ellátási szövetkezet alakítására kiküldött bizottságnak.

Olvastatott a torda-aranyosmegyei tanfelügyelő megkeresése, melyben kéri az egyletet, hogy egy a sás-, gyékény-, kosár- és szalmafonás tanítására alkalmas egyén ajánlását kéri. — Válaszolatik, hogy forduljon a földm. ministerhez és kérje a nagyenyedi togháznál működő szaktanító kiküldését, a kinek munkálkodásáról személyes információt is könnyen szerezhethet.

A bánffy-hunyadi polgári iskola igazgatója közvizsgálatára híván, az egylet képviselőjére Barcsay Domokos és Gyarmathy Zsigmond ottan lakó tagtársak kéretnek fel.

Juhos Márton magyar-nemeyei igazgatótanítónak „A mezőség befűsítése kérdéséhez” című kéziratban lévő munkálata küldetett be, mely véleményezés végett a kolozsvári erdőfelügyelőséghez küldetik át.

Az elnök indítványára kimondatott, hogy fölterjesztés intézendő a földm. ministerhez, miszerint hatna oda, hogy a némely fertőző állati károk ellen használatban lévő védőtőanyagot a gazdaközönség kaphatná olcsóbban; a keresked. ministerhez pedig, hogy ezek postai szállítására nézve intézkednék arról, hogy gyorsan kézhez adassanak, minthogy az anyag az állásban hatását veszti és ok nélkül történik alkalmazása.

Gyárfás Benedek indítványára pedig kimondatott, hogy fölterjesztés intézendő a kereskedelmi ministerhez az iránt, hogy az alagsövek szállítására nézve olcsóbb vasuti tarifát létesítsen, minthogy annak előállítására helyhez van kötve, mert a drága gépek miatt egyes gazda nem készítheti, a szállítás pedig nagyon megdrágítja.

Az egyleti titkár, egészségi szempontból, egy havi szabadságot kérvén, az neki megadatott.

Még egy néhány kevésbé fontos tárgy elintézése után az ülés véget ért.

Kormányintézkedés.

A földmívelésügyi minister az élő baromfiak szállítása iránt újabb a következő rendeletet bocsátotta ki:

„Az élő baromfi szállításának megkönnyítése és annak utközben való etetése és itatása iránt, a közös vasuti igazgatói értekezlet, a magyar és osztrák vonalokra nézve a következő egyetértő megállapodásokra jutott, melyeket a kereskedelemügyi m. kir. miniszter jóvá is hagyott.

Élő baromfi-küldemények után gyorsárúként való szállításánál a közönséges gyorsárú osztályának díjtételei helyett a mérsékelt gyorsárú osztályának díjtételei fognak egy a bel-földi, mint a kiviteli forgalomban számíttatni.

Mintán oly általános érvényű intézkedések, melyek az élő baromfi-küldeményeknek gyorsabb szállítását az összes forgalmakban biztosítanak, keresztülvihetőknek nem mutatkoztak: a vasutak abban állapodtak meg, hogy a gyors továbbítás céljából szükséges intézkedéseket minden vasut a saját vonalán külön-külön fogja megtenni.

A vasutak a baromfi-küldeményeknek utközben való etetését és itatását elvállalják s ezen teljesítményekért azon illetékeket fogják számítani, melyek az osztrák és a magyar vasutak által ilyenmü teljesítményekért a német-magyar-németalföldi állatforgalomban élő baromfi szállítványokra megállapítottak és pedig: az egyszeri itatás és etetésért, mi mellett az eledel a vasut által kiszolgáltató, 100 kg.-kint 50 fillér, legcsekélyebb illeték gyanánt azonban küldeményenkint 25 fillér; miután egy kocsi-rakomány élő baromfi 2000 kg.-nak vétetik, ehhez képest egy teljes kocsi-rakomány élő baromfi egyszeri itatása és etetéséért 5 marka fog számíttatni.

Az élő baromfi-küldemények számára a német-magyar állatdíjszabásba és a németalföldi-osztrák-magyar köteléki díjszabásba gyorsárúkénti szállításra megfelelő kivételes díjszabás fog felállíttatni, melybe a magyar és az osztrák vasutak tekintetbe jövő vonalaik után az I. darabáru osztály díjtételeit fogják beszámítani, a mennyiben az illető vasuton a mérsékelt gyorsárú osztályának tételei nem olcsóbbak, mely esetben, miut p. o. a m. kir. államvasutakon a mérsékelt gyorsárú osztályának az I. darabáru osztálynál alacsonyabb tételei fognak beszámíttatni.

A kiviteli forgalomban érvényesítendő ezen díjszámítási módozatnak a belforgalomban való alkalmazása is elhatározottván, az erre vonatkozó határozmány a magyar és az osztrák

vasutak közös díjszabásához (I. Rész) legközelebb kiadandó pótlék után fog életbe lépni.“

Szakirodalom.

„Bácskai Gazda” című, havonként megjelenendő folyóirat előfizetési felhívását vettük. E folyóirat tartalma ki fog terjedni mindarra, a mit csak a mi viszonyaink között a kis gazdának tudnia kell. Így közlendő cikkeiben megbeszélések tárgyat fogják képezni: a talajművelés és javítás; növénytermelési és honosítási kísérletek és ezek eredményei; az állattenyésztés és állatgyógyászat; fajta-isme és külemtan; gazdasági építkezés; a takarmányok eltartásának módjai; hasznos és káros állatok és növények stb. stb. Szóval e folyóirat előfizetési felhívása szép és tág programot ad, melyet a szerkesztőség: Tóth Lajos gymn. tanár, a zentai gazdakör elnöke, mint szerkesztő és Rottler József az adai földmives-iskola s. tanára, mint szerkesztőtárs — bizonytal be is fog váltani, annál inkább, mivel melléjük számos kitűnő szakember sorakozik, kik a folyóiratot szakcikkeikkel támogatni fogják. A „Bácskai Gazda” első száma a jövő július hó 1-ével fog megjelenni. Előfizetési ára a lehető legcsekélyebb, — egész évre 2 frt; a folyó csonka évre — 1 frt. Ajánljuk t. olvasóink figyelmébe és támogatásába.

Vegyes közlemények.

— Személyi hír A földmívelésügyi minister Kis-Küküllő-vármegye közigazgatási bizottságába gróf Lázár Ádám bernádi lakost és földbirtokost közgazdasági előadvá nevezte ki.

— A vetések állása Erdély minden részében örvedetesen javult az utóbbi kedvező időjárás következtében, a mint ezt a közelebbi hivatalos értesítésekből látni lehet. Mi Udvarhely megyéből privát uton vettünk értesítést ez irányban, mely szerint ott a gazdasági munkák teljes erővel folynak, különösen a kaszálás, a második törökbuza kapálás és a harmadik repakapálás. A rétek ki vannak javulva egészen; a rozs, zab és az árpa igen jól biztatnak, a buza is javult, csak a herések gyengék. Általában jó reménnyel vannak az idej esztendő terményproductumai iránt.

— A faszén mint trágya A faszénpor a talajra, nevezetesen nehéz talajra mintegy 1 cm. magasságban hintve és hogy a szél el ne hordja, sekélyen a talajba ásva, ha szorosan véve nem is trágya, de a növény-tenyésztésben fontos szerepet játszik. És pedig azért, mert a szén jelentékeny mennyiségű gázokat és vizet vesz fel, ezeket leköti és a talaj szárazságának bekövetkezésekor azokat ismét a növény gyökereinek átszolgáltatója. Továbbá a szén, illetve szénpor napsütötte helyen a napsugarakat mintegy elnyelve, nagyobb meleget tart és így a talaj hő fokozása által a növénytenyésztésre ép oly fontos, mint gázok és vízfelvétele által.

— Hogyan itassuk a borjukat? Mindenesetre úgy, hogy ne igyanak hirtelen, hanem meglehetősen kis kortyokkal. Legujabb kísérletek alapján bebizonyult, hogy a lassu ivás igen nagy befolyással van a borjuk egészségére. Csakis a lassan, kis kortyokban felvett tej kerül egy a gyomorba, hogy teljesen megemésztthesse, ellenben a nagy kortyokban lenyelt tej egy része nem keverődhetik az emésztő nedvekké, tehát emésztetlen marad, sőt erjedni kezd, minek felfúvódás a következménye. Arra tehát nagy gondot kell fordítani, hogy a borjuk lassan igyák az eléjük öntött tejet, mert a gyors és mohó ivás következtében a felfúvódás chronicussá válik s nem egy borju pusztult el tőle.

— A lőtetés tizparancsolatja. Az Allg. Zeitung für Land- und Forstwirtschaft a lovak takarmányozása tekintetében e következő tiz szabályt közli:

1. Az első évben bőven kell adni takarmányt. A csikók ebben az esztendőben annyit gyarapodnak testsúlyban, mint későbbi években

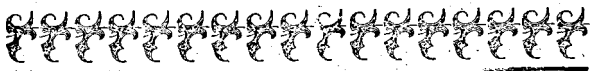
együttvéve. Ha azonban a növesre szükségös táplálék nincs meg a takarmányban, akkor a ló fejlődése szenved. A mulasztást ebben az időben később soha nem lehet helyrehozni. 2. Étesünk gyakran és rendszeren, hogy emésztési zavaroknak elejét vegyük. A ló gyomra aránylag véve kicsiny. Egy középszerű ló gyomrában nem sokkal több takarmány fér, mint egy nagy kutya gyomrában. A csikókat különösen többször kell etetni. 3. Nemcsak akkor kell erősen etetni, mikor a lovak erős munkában vannak, hanem azt már jóval megelőzőleg is. 4. Ha a lónak erős és gyors munkát kell végeznie, akkor közvetlenül a munka előtt nem kell nagyon etetni. A ló ugyan az előbbeni nap takarmányával dolgozik, de nem a nappal elfogyasztottal. A reggel elfogyasztott takarmányt a trágyában találjuk, az esteli takarmányt a ló derekában, izmaiban. Adjuk azért is az erőtakarmányt $\frac{2}{3}$ részben este munka után a lónak. Azt akkor pihenése alatt jól meg fogja emésztetni és asszimilálni. Hiányos az emésztés, ha a lovat az erő takarmány elfogyasztása után mindjárt erős és gyors munkára fogjuk. 5. Minél gyorsabb munkát kell végeznie, annál koncentráltabb alakban kell adni a takarmányt. 6. Nemes háta- és kocsilónál legyen zab a főtakarmány. 7. Lassu járasú lónak lehet előnyösen gyökönvényeket s némi gyártási hulladékokat is adni. 8. Igen jónak bizonyult takarmány gyanánt mindenféle munkához a lólab, földi mogyoró, pogácsa, malátacsira és sertörköly. A sok helyt kedvelt kukoriczaetést, mostani magas ára mellett, előnyösnek nem mondhatjuk. A nemes lovak etetésénél is helyettesíteni lehet részben a zab takarmányt olcsóbb másféle takarmánnyal. 9. Zöldtakarmányt mindig az erőtakarmány előtt kell adni és utóbbit nem is kell adni előbbennivel keverve. Ha a zabbal együtt nagyobb mennyiségű vizet kap a ló, akkor a zab lemosatik a vékony bélbe. 10. Rendes jó fogakkal bíró ló számára a takarmányt nemcsak nem kell előkészíteni, törni vagy őrölni s főzni, hanem az többnyire károsnak bizonyulna. Különösen óvakodjunk a nedves etetéstől, áztatás vagy párolgtatástól és a zab-takarmány feldarálásától.

— A szarvak letörése. Gyakran meg-esik, hogy a szarvasmarha szarvaival neki megy valaminek s egyik vagy mindkét szarva letörik és pedig vagy úgy, hogy csak a szarv török le alapjáról, vagy hogy ez is letörik a szarvval együtt a homlokesontról. Ha a szarv török le, a gyógyítás könnyű. Egy eczettel vagy pálinkával megnedvesített vászondarabkát kell a csonkra tenni, másnap pedig kenjük egy másik vászondarabra kátrányt és ezt tegyük a helyre, hogy a külső behatásoktól jól el legyen zárva. Ha a szarvtön is törés keletkezett, jelentékeny vérzés szokott beállni. Néha a marha el is ájul. Ha a szarvtön nem tört le egészen, még ismét összenőhet, ellenkező esetben a seb csak gyógyul meg. Az első esetben tisztítsuk meg a vértől, igazítsuk helyre; az esetlegesen letört szálkákat távolítsuk el s kötözzük jól be, hogy a homlokesonttal ismét egyesüljön. Az utóbbi esetben pedig a vérzés csillapulta után fődjük be a sebet kócczal, nedvesítsük meg eczettel vagy timsó-oldattal és tisztítsuk meg gyakrabban. Hogy nyáron a férgeket távol tartsuk a sebtől, még valamely keserű szerrel, vagy kellemetlen szagu állati olajjal is be kell kenni.

— A tyukok kora. A tyukoktól legtöbb tojást úgy kaphatunk, ha figyelemmel vagyunk folyton azok életkorára s amint tyukjaink a 4 éven felül vannak, leöljük vagy elhasználjuk, mert bár tény az, hogy meleg helyen tartás, jó és erős takarmányozás mellett tyukjaink szorgalmasan tojnak s nagyobb tojásokat adnak, mindazonáltal az is be van bizonyítva, miszerint minden tyuk csakis egy bizonyos számú petével bír s csak ugyanannyi tojást is tojhatik bizonyos meghatározott időközökben. Így az első évben a tyuk fejlődik, nő s rendszeren nem igen tojik, a második évben ad 20 tojást, a harmadikban 100-at a negyedik

ben 80-100-at, az ötödikben 20-at s ezután ennél kevesebbet. Ez okból, a mint tyukjaink az 5-ik évbe léptek, kimustrálások s helyettük fiatal, az egy évet betöltött tyukok veendőek fel a tenyésztésbe. — Hogy a kort megismerhesük, sokan ajánlják a tyukok egyik lábát évenként kis drótkarikával ellátni s midőn a karikák száma a négyet elérte, az utolsó drótkarika felszavarása után 1 évre a tyukokat kimustráljuk. Mások úgy szoktak tenni ismét, hogy évenként egyenlő s a már meglevőktől elütő színű tyukokat hoznak a tenyésztésbe, úgy, hogy mire ismét az első színűekre kerül a sor, az ily színű öreg tyukokat kimustrálhatják.

— Zsizsikes borsó használhatóvá tétele. Zsizsikes borsót, ha magnak akarjuk használni, következő módon tehetjük használhatóvá. Kis borsókat egyszerűen a vízbe dobjuk, melyben a zsizsikes szemek usznak, az egészséges szemek azonban alámerülnek. Nagy borsóknál azonban ezen módszer nem alkalmazható. Ez esetben a borsót több órán át 50° C-ra tartjuk, minthogy ezen hőmérsék mellett a bogár elpusztul, a csiraképeség azonban teljesen megmarad. Ugyanazt elérjük, ha minden 1000 gr. magra 1 gr. szénkéneget adunk, ezt jól bekeverjük s ezen keveréket zárt helyen (hordóban) 20-30° C. mellett, egynehány napig állva hagyjuk. Különben, ha egészséges borsót tiszta, lehetőleg hős helyen tartjuk s szorgalmasan szellőztetjük, úgy meg lehetünk győződve, hogy az zsizsikes nem lesz.



Piaczi értesítő.

Budapesti gabonatözsde. Legujabb jelentés. Buza 76-81 kg. 9 frt 35 kr.—9 frt 85 kr. Rozs 70-72 kg. 7 frt 60 kr.—7 frt 80 kr. Árpa 60-66 kg. 6 frt 35 kr.—6 frt 65 kr. Zab 39-41 kg. 6 frt 35 kr.—6 frt 60 kr. Tengeri 73-75 kg 6 frt 15 kr.—6 frt 30 kr.

N.-Várad. Junius 9. Tiszta buza 7 frt 15 kr. Elegybuza 5 frt 48 kr. Rozs 5 frt 08 kr. Árpa 4 frt 30 kr. Zab 2 frt 86 kr. Törökbuza 5 frt 32 kr. hlként. Széna (legjobb) 2 frt 50 kr. Alomszalma 1 frt 50 kr. mm-ként. Marhahus 52 kr. kg.

Erdélyi piacok.

Kolozsvár, 1891. junius 11. Tisztabuza 8 frt 50 kr. 9 frt. Rozs 6 frt 80 kr.—7 frt 20 kr. Törökbuza 6 frt 40 kr.—6 frt 60 kr. Zab 5 frt 80 kr.—6 frt — kr. Széna (legjobb) 2 frt 50 kr. Alomszalma 1 frt 40 kr. mm-ként. Marhahus 50 kr. kg.

(Árak krajczárookban.)

A piaczi czikkek	Mérték	Brassó	Csikseredea	Deés	Dicső-Szent-Márton	Erzsébet-város	Fogaras	Gy.-Szent-Miklós
Tiszta buza .	hl.	780	750	780	—	750	700	—
Elegy buza .	"	500	630	680	—	650	650	—
Rozs	"	460	525	640	—	690	500	525
Árpa	"	430	425	—	—	—	—	—
Zab	"	300	300	700	—	600	280	275
Törökbuza .	"	530	600	680	—	600	525	575
Széna	q.	180	300	420	—	200	200	—
Szalma	"	80	100	200	—	120	140	—
Tüzifa	km	260	200	180	—	220	200	180
Marhahus . .	kg.	48	40	40	—	44	40	40
Junius		12	10	9	—	6	5	6

A piaczi czikkek	Mérték	Gy.-Fehérvár	Ózdi-Vásárhely	Maros-Vásárhely	Medgyes	Nagy-Enyed	Nagy-Szeben	Szegesvár
Tiszta buza .	hl.	700	—	910	635	700	670	720
Elegy buza .	"	600	—	—	435	600	570	510
Rozs	"	575	—	770	440	550	460	450
Árpa	"	—	—	—	—	—	—	—
Zab	"	325	—	660	310	350	290	300
Törökbuza .	"	530	—	637	465	520	480	480
Széna	q.	300	—	290	130	500	190	160
Szalma	"	200	—	150	75	290	120	120
Tüzifa	km.	245	—	300	230	220	300	200
Marhahus . .	kg.	45	—	46	44	44	50	46
Junius		7	4	11	11	11	12	11

A piaczi czikkek	Mérték	Sepsi-Szent-György	Szamosújvár	Szász-Régen	Szászváros	Székelv.-Udvarhely	Sz.-Somlyó	Torda
Tiszta buza .	hl.	750	650	730	700	725	—	725
Elegy buza .	"	600	600	580	650	600	—	500
Rozs	"	450	460	500	600	530	—	500
Árpa	"	380	400	—	—	—	—	—
Zab	"	280	270	290	325	325	—	300
Törökbuza .	"	540	470	490	550	550	—	500
Széna	q.	350	200	200	—	250	—	300
Szalma	"	150	140	120	175	150	—	30
Tüzifa	km.	160	180	260	180	240	—	225
Marhahus . .	kg.	44	36	40	36	44	—	44
Junius		8	8	11	6	9	—	6

Allatvásárok.

Kolozsvár. Országos állatvásár junius 10, 11 és 12-én Szarvasmarha felhajtattott m. e. 2200 drb; eladatott 1473 drb. Ló felhajtattott mintegy 600 drb; eladatott 278 drb. Juh felhajtattott m. e. 60 drb; eladatott 29 drb. Sertés felhajtattott m. e. 600 drb; eladatott 276 drb.

Budapest-kőbányai sertésvásár. Junius 5-én. Heti átlag árak: magyar válogatott árú 260-360 kilogramm nehéz 44 1/2-45 kr; 180-260 kg. nehéz 45-46 kr; öreg 300 kg. túli 41-42 1/2 kr; vidéki sertés 41-47 kr; szerb 45-46 1/2 kr. tiszta kgrammonként Páronként 45 kg. ételsúly levonás és 4% engedmény. Elesegárak: Tengeri uj 6 frt 70 kr; árpa 6 frt 90 kr. Kőbányán átvéve.

Debreczen Heti Állatvásár Junius 8. és 9-ikén. (Eredeti tudósítás.) Szarvasmarha felhajtattott 1156 darab; eladatott 659 drb. Ló felhajtattott 658 drb; eladatott 240 drb. Sertés felhajtattott 1700 drb; eladatott 1054 drb. Irányzat — élénk.

Felelős szerkesztő és kiadó: Sz. Szakáts Péter.

NYILTÉR.)*

Szives tudomásul!

5% Magyar papíráradéknak

ez év

Junius hó 1-én

esedékes szelvényeit

mai naptól fogva

DIJMENTESEN

beváltja,

REGALE-UTALVÁNYOKAT

illetve

KÖTVÉNYEKET

az esedékes kamatok külön megterítésével

teljesen a hivatalos árfolyam

jegyzés szerint fizeti

FOLLY VICTOR

18 (4-32.)

bank- és pénzváltó-üzlete

KOLOZSVÁRT.

*) E rovat alatt közlöttékért nem vállal felelőséget a szerk

E rovaton csupán termelők és állást adók vagy keresők hirdetései közölhetnek de csak az esetben, ha a hirdetésért járó illeték előre beküldetik. Kisebb összeg postabélyegeken is beküldhető.

OLCSÓ KIS HIRDETÉSEK.

Csak azon levelekre adatik válasz, melyekhez az erre szükséges postabélyeg vagy levelező-lap mellékeltekik.

Minden szó egyszeri közlése 1 kr; vastag betűkkel szedve 2 kr. Ha a hirdető fél czime is közölve lesz, a hirdetési díjon kívül minden megjelenésnél még 30 kr. bélyegilleték jár.

A alkalmazást keres.
Kezelő gazdatisztnak ajánlkozik egy a keszthelyi gazdasági tanintézetet végzett s 18 évi gyakorlattal bíró, mindenkép jeles képzettségű családos gazda. Szives tudakozásokra Sz. J. jegy alatt tájékoztatást nyújt a kiadóhivatal.

Évi gyakorlattal bíró családos gazdatisztnak ajánlkozik dász kezelő gazdatisztni állást keratók D. jegy alatt a kiadóhivatalban. Czime P. K. jegy alatt megtalálható a kiadóhivatalban.

Eladás és vétel

Kínáztatik megvételre egy egészen új, kitűnő szerkezetű Tricycle 200 frtért (vételára 380 frt volt). Értekezhetni a kiadóhivatalban.

Két jó karban levő gözcsepő-garnitúra teljes felszereléssel eladó. Tudakozódhatni B. P. jegy alatt a kiadóhivatalban.

Hirdetmény.

Udvarhelyvármegye Bögöz köz.

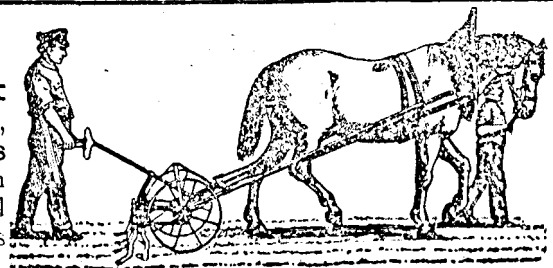
Egy nőtlen számtartó azonnal alkalmazást találhat Hol? megmondja a kiadóhivatal.

ÜGYNÖKÖK

törvényileg megengedett sorsjegyek részletfizetés mellett eladására általunk 52 a legelőnyösebb feltételek mellett mindenhol felvétetnek. Fővárosi váltóüzlet társaság ADLER és Tsa BUDAPEST, Fűrdő- és Dorottya-utca sarkán.

SACK RUDOLF

világhírű talajmívelési eszközei és gépei és pedig: Közkezdveltségű egyetemes és mély mívelési (rajol) acél ekéi, kettős és hármas ekéi, boronái, továbbá sorba- és szóróvető-gépei — mint nemkülönb: legkitűnőbb munkát végző kapáló- és töltőgető ekéi egyszerű és egyetemes kapálógépei, valamint kézi kapáló eszközei eredeti minőségben csakis nállam kaphatók. Ugy ezeket, valamint más egyéb gazdasági gépeket, mint Amerikából importált Hicary-fából készült eredeti „Tiger“ kaszáló és „Hollingsworth“ gyűjtőgépeit jutányos áron ajánlja.



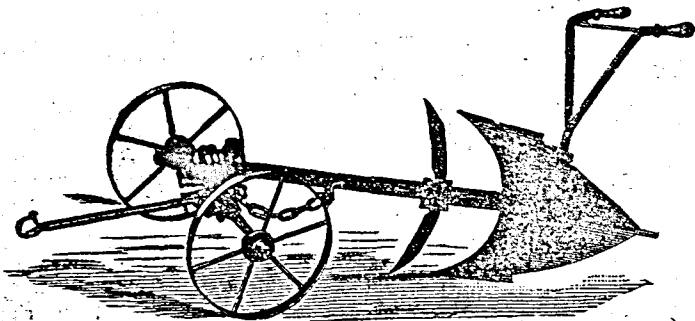
Minden egyes Sack-féle eszköz az itt látható vélfelügyél van ellátva. Oly tárgy tehát, melyről ezen vélfelügyé hiányzik, nem eredeti Sack-gyártmány.

53. (6-x)



Propper Samu.

Sack Rudolf magyarországi képviselője, Budapesten, Váci-körut 29.



Simonffy István egyes váltó vagy hegyi ekéje.

(7.) **SIMONFFY ISTVÁN** (23 52.)

gazdasági gépgyára, vas- és fémöntődéje Kolozsvárt, kultordanteza 48. szám.

Elvállal kijavításra mindennemű gépeket. Elfogad megrendeléseket gőzgépek, gőzszivattyúk, zúzógépek, malomszerkezetek, kút és vízvezetékek elkészítésére.

Készletet tart saját gyártmányaiából, nevezetesen egyes, kettős és három borzolás ekék és taligák új szerkezetű váltó- vagy hegyi ekék és boronákból, továbbá kézi és járgányos cséplőgépek, szelelő rosták, kukorica-morzsolók, szőlő-zuzók, borsajtók és több más gépekből, melyeket a nagyérdemű közönség becses figyelmébe ajánl.

Készítményei jóságáért és használhatóságáért felelősséget vállal Árjegyzékek kívánatra bérmentve küldetnek

Az „ANKER” élet- és járadék-biztosító-társaság.

Függynökség Kolozsvárt: Kolozsvári iparosok hitelszövetkezete.

A társaság minden, az ember életbiztosítására vonatkozó üzletekkel foglalkozik. u. m.: a) tulélesi és kiházasítási biztosítások; b) haláleseti biztosítások és az életbiztosításokra teljesített betétek ellenbiztosítása; c) járadék-biztosítások.

Nyereményrészül fizetett a társaság az 1890. évben: a) leszámítás alá kerülő életbiztosítások után, az utolsó 10 év lefolyta alatt átlag 30%-ot; b) haláleseti biztosítások után az évi díj 26%-át, c) az 1890. évben leszámított tulélesi csoportbiztosítások a teljesített betéteknek 6-7%-át eredményezték a kamatok kamataival.

Részvénytőke és biztosítéki alap 1890. december hó 31-én frt 40 443,351:37 Az utolsó üzletjelentés szerint a biztosítási állomány 1890. december hó 31-én volt frt 189.959,422:29 tőke és 57.227:43 járadék.

56. (3-6) **Kifizetések:**

halálesetekért 1890. december 31-ig	frt 18.667,611:64
leszámított életbiztosításokért 1871-1890	„ 48.162,426:62
Osszesen	frt 66.830.038:26

Utazó ügynökök fix fizetés és provizio mellett kerestetnek.

A függynökség Kolozsvárt.

Az „ERDÉLYI GAZDA” kiadóhivatalában megrendelhető:

Az Erdélyi Gazdasági Egylet Állatkiállítási Szakosztályának Működése, 1882-1889 60 (2-x.) című szakmunka.

A szakosztály megbízásából írta: Dr. Szentkirályi Ákos.

Kiadja az Erdélyi Gazdasági Egylet Állatkiállítási Szakosztálya.

Ezen munka — velin papírra nyomott — 127 oldalon a következő érdekes fejezeteket foglalja magában:

I. RÉSZ. I. Fejezet. Az állatkiállítási szakosztály rövid története és pénzügyeinek vázlata.

II. Fejezet. Az eddigi kiállítások története és a kiállított állatok statisztikája.

III. Fejezet. Az eddigi kiállítások anyagának ismertetése. Tudnivalók a bejelentésről és bírálatról. Az eddigi kiállításokon díjazott állatok kimutatása.

IV. Fejezet. Teendők a jövőben.

II. RÉSZBEN ismertetve vannak az erdélyi legkiválóbb ménesek, gulyák, juh- és sertés-nyájak, több szép képpel illusztrálva.

A díszesen kiállított tanulságos munka 1 frt 10 kr. beküldése mellett, keresztkötés alatt, bérmentve küldetik meg.

Az Erdélyi Gazdasági Egylet Állatkiállítási Szakosztályának az egyleti irodában lévő

nyilvántartási könyvébe eddig a következő eladó állatok lettek bejelentve:

- 40 darab félig hizott, fehér, magyar ökör.
- 60 „ fiatal, fehér igás tulok
- 4 „ herélt hámos ló. 62. (1-x.)
- 500 „ orbáncz ellen oltott malacz.

Bővebb felvilágosítást ad a gazdasági egylet titkári hivatala Kolozsvárt (bel-középutca 11. sz.)

Nyomatott Gáman J. örök. könyvnyomdájában Kolozsvárt, belközép-utca, Minorita-épület.

Alapított 1858-ban.

Ő cs. és kir. fensége József főherczeg udv. szállítója

Alapított 1858-ban.

WALSER FERENCZ

első magyar gép- és tűzoltószerek gyára, harang- és ércöntődéje Kolozsvárt, belmonostor-utca 12. szám.

Ajánlja gyártmányait, mint magyar különlegességet **KUTAKBAN** és mindennemű szivattyukban, tűzi- és kerti fecskendőben. Ajánlkozik **köz- és magán-fürdők** felszerelésére, szagmentes ürszékek felállítására.

25. Elvállal (17-30.) teljes vízvezetékek és csatornázások berendezését, városok, földbirtokok és magánzók részére, modern technikai alappon és kedvező feltételek mellett. **minden víziművi munka** gyors és pontos kivitelére Képes arlapok és részletes költségtervezetek kívánatra díjmentesen küldetnek. Egyetlen belföldi **szivattyu-gyár!**

Módszerem az 1887-ki párisi kiállításon az arany éremmel lett kitüntetve.

A CSIPERKE-GOMBA (champignon) tenyésztésének gyakorlati módszere.

Irta Petriný Sándor gyak. gombatenyésztő. — Szerző kiadása.

Kapható: Budapest, IV, Muzeum-körút 35. **Ára 1 forint.**

Bevezetés, Leveles gombák, A csiperke-ke-ágyak száraz lócitrómból és meleg szervezése, A csiperke képződése és száporodása, Csiperketenyésztés dunyve- és ugorkaágyakban, Száritott tehéntrágya alkalmazása csiperketenyésztéshez. Különböző anyagok felhasználása és a létróm alkalmazása, Timárcser alkalmazása, Csiperketenyésztés növényházakban, fűtött helyiségekben, szobában stb, istállóban, dr. Labourette modorában, A csiperkék szedése, b. tegségek, ellenségei, eltartása, elkészítésének módjai.

A csiperke-ágyak elkészítése. A trágya és annak előkészítése, Csiperke-ágyak földalatti helyiségekben, Csiperke-ágyak ellátása c. irával, A takaróanyag és víz, A gombacsira előállításának módjai.

Különböző módszerek csiperke-ágyak készítésére Csiperketenyésztés szabadban, Csiper-

51. (6-8.)

„LÖVYTUS” FAVIASZ.

A hazai kertészetekben ma már kizárólag csak is ezt használják **gyümölcsfák, rózsatövek** nemesítésére, **beteg fák** gyógyítására. **Napon nem olvad, hidegnek, esőnek ellentáll, bogarak nem bántják, a fát teljesen fedi, levegő nem hatol át rajta.** Kapható (9.) (23-52.)



az „I. erdélyi szab. vegyészeti gyárban” és Tauffer Ferencz utódánál Kolozsvárt.

500 grammos doboz ára frt	1:30
300 „ „ „ „	—85
150 „ „ „ „	—45

Elismerő levelek küldtetek több hazai és ausztriai gazd. akadémiák és szőlészeti iskolák, magán kertészeti és faiskolák által. Kitüntetve lett a bécsi, gráci, kolozsvári kiállításokon díszes-oklevéllel, a lütti kiállításán arany-éremmel. Aradon kiállítási éremmel.

ÚJ BANK- ÉS PÉNZVÁLTÓ-ÜZLET KOLOZSVÁRT.

Van szerencsém a t. cz. közönség becses tudomására hozni, hogy Kolozsvárt, főtér 13. sz. a. (br. Wesselényi-ház)

FOLLY VICTOR váltótörvényszékieleg bejegyzett cég alatt

bank- és pénzváltó-üzletet nyitottam a következő üzletkörökkel:

Értékpapírok, arany és ezüst pénznek és külföldi bankjegyek vétele és eladása.

Kisorsolt értékpapírok és mindennemű kamatszelvek beváltása. Nyeremények leszámítása és értékpapíroknak új szelvekkel való ellátása.

Utalványok kiállítása a külföldre bármely értékben. — Igérvények elárúsítása.

Midőn vállalatomat a t. cz. közönség szives figyelmébe ajánlani bátorodom, egyszeremint kijelentem, hogy e téren való hosszas működésem, továbbá ugy a kolozsvári, mint a felső pénzintézetekkel fenntartott szűles körű és előnyös összeköttetésem azon kellemes helyzetbe hoznak, hogy t. megbízóimnak mindenkor a legnagyobb előnyöket biztosíthatom.

Értékpapírok és sorsjegyek kisorsolási utánnézését díjmentesen eszközölöm és készséggel szolgálok minden a banküzlet körébe vágó felvilágosítással

2. (24-52.) Kiváló tisztelettel **FOLLY VICTOR.**