

# ERDÉLYI GAZDA

ÁLTALÁNOS MEZŐGAZDASÁGI HETILAP

AZ ERDÉLYI GAZDASÁGI EGYLET HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik minden vasárnap.

## SZERKESZTŐSÉG:

Kolozsvárt, belközép-utca 11. szám,  
hová a lap szellemi részét illető küldemények czimzendők.  
Kéziratok nem küldetnek vissza.  
Előfizetési ára: egész évre 4 frt, félévre 2 frt.  
Az erdélyi gazdasági egylet tagjai ingyen kapják.

## KIADÓHIVATAL:

Kolozsvárt, beltorda-utca 1. szám,  
(„Közművelődés“ nyomdai részvénytársaság felvételi irodája).  
Ide küldendők a hirdetések, mindennemű mellékletek, előfizetések és hirdetési pénzek,  
valamint a reclamatiók.  
Hirdetések a legolcsóbb árszabály szerint vétetnek fel.

## TARTALOM.

**Hivatalos rész.** Meghívás közgyűlésre.  
Az erdélyrészi gazdaközönségéhez. Sz. P.  
Gyümölcsnedv, szörp, kocsonya, íz és sajt-készítés. Ritter Gusztáv.  
Egy új szőlőmívelési mód.  
**Tárca.**  
Új találmányok és műszaki leírások.  
**Egyleti élet.**  
Az erd. gazd. egylet állatkiállítási szakosztályának aug. hó 5-én tartott üléséből.  
**Kormányintézkedés.**  
Az amerikai szőlővesszők beszerzése tárgyában.  
**Vegyesek.**  
Szeszgyártás savóból. — Kautsuk szalagok használata. — A gazda időjósai. — Gyümölcs konzerválása száraz homokban. — A bádgedények tisztító szere. — A szóda a háztartásban. — A levéltetvek ellen. — A melegágyban levő dohány megvédése a lótetű ellen. — Kertészeti kiállítás Londonban.  
**Piaczi értesítő.**

## Hivatalos rész.

### Meghívás közgyűlésbe.

**Az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztálya alapszabályszerű évi rendes közgyűlését.**

Kolozsvárt, 1892. évi augusztus hó 29-én  
— hétfőn — délután 6 órakor

fogja a lövöldében megtartani, melybe ezen szakosztály t. részjegy-tulajdonosai tisztelettel meghivatnak.

### A közgyűlés tárgyai:

1. Jelentes a lefolyt évi működésről.
2. Jelentes a vagyon állapotáról és a mult évi zárszámadás betervezése.
3. A jövő évre szóló költségvetés megállapítása.
4. Netáni indítványok tárgyalása.
5. Alapszabály változtatás. (A czimnek, 1. §. . . . „és állattenyésztési“ . . . szavakkal való megtoldása és így: „Az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási és állattenyésztési szakosztálya“-ra való megváltoztatása iránt előterjesztés.

Kelt az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztálya végrehajtó bizottságának Kolozsvárt 1892. évi augusztus hó 5-én tartott üléséből.

Sz. Szakáts Péter,  
egyl. titkár.

Gr. Bánffy György,  
szakoszt. elnök.

## Az erdélyrészi gazdaközönséghez.

Mult számunkban közöltük a földmívelési ministeriumnak ama leiratát, a mellyel az erdélyi gazdasági egyletnek támogatását igéri, az erdélyi részekben termelt lóhere magnak könnyű és jól értékesítésére irányuló törekvéséhez.

Most abban a helyzetben vagyunk, hogy közölhetjük, mikép az ügy még ebben az évben megoldásra jut és hazarészünk gazdaközönsége annak előnyeit élvezheti.

A gazdasági egylet ezen tervét a legelőnyösebben a kolozsvári közraktárak igénybevételeivel vélvén megoldhatni, a főbb pontokra nézve már megállapodásra jutott; a ministeriumhoz pedig fölterjesztést intézett az iránt, hogy a magvizsgálattal megbízott dr. Szaniszló Albert gazdasági tanár küldetné ki Budapestre és Bécsbe, az e nemű nagy magtárak berendezésének és a vizsgáló állomásokkal való összeköttetés módjainak tanulmányozása végett. Miért is dr. Szaniszló tanár még ezen hó végén vagy a jövő hó elején tanulmányutját megteszi, mely után a magtár a szükséges kellékekkel azonnal berendeztetik és hazarészünk gazdaközönségének lóhere és luczerna magjának tisztítása és aranka mentességre való vizsgálata, valamint az erdélyi gazdasági egylet ólom pecsétjével és az aranka mentesség iránti szavatolásának jelvényével való ellátása, még ebben az évben megkezdhető leend.

Ennek természetes következménye leend, hogy a vevők, kivált a nagyban vásárlók, ilyen garantiák mellett, első sorban ezen magtárt keresik fel és az itt tisztított magvakért fogják a legjobb árakat adni; miért is minden termelő a saját előnyére cselekszik, ha lóhere és luczerna magját, a fent vázolt czélból ide beküldi, a melyet az erdélyi gazdasági egylet, nagy anyagi áldozattal, csupán azért létesít, hogy ezen ország-rész gazdaközönségét a kufárok és magügyönkök megkárosításától, drága termékének eladásánál, megóvja és magát a lóhermag termelését így előmozdítsa.

Már most felhívjuk tehát erre gazdaközönségünk figyelmét és óva intjük, hogy lóheremag készletét az öt meglátogató vásárlóknak ne vesztegesse el, mert kivált az idén hallatlan olcsó árakat fognak kínálni, mivel a börze ügynökök már kürtölik az ujságokban, hogy a lóhere mag olcsó lesz, állítva, hogy a külföldön nagy termés van stb.

Bármily nagy termés legyen is a külföldön, a hazarészünkben termelt lóhere és luczerna magért a közép Európában elérhető legjobb árakat adják, mert hazarészünk e nemű termékét minőségben, a francziát kivéve, egyetlen más ál-

lam terménye sem mulja felül. Csak az a különbség, hogy ezen elérhető jó árakból származó nagy hasznot eddig nem a termelő gazda, hanem az ügynökök, vagy a köztes vásárlók rakták zsebre.

Példát tudunk arra, hogy egyetlen évben — a mult évben — egy életre való zsidó polgártárs, hazarészünknek csupán egy megyéjében, 30 ezer forintnál többet nyert a lóhermag közvetítése által.

Ebből mi a tanúság? Az, hogy a fáradság a gazdáé, a haszon az ügynöké.

Másként lesz azonban ezután, há a termelők lóhermag készletüket, a fent vázolt czélból, az erdélyi gazdasági egylet felügyelete alatt álló kolozsvári központi raktárba küldik be és eladásával az áruraktárt bízzák meg, a mi néhány %-ért mind megtörténik s a jobb árak által elért haszon megmarad maguknak a termelőknak.

Szolgálatot véltünk teljesíteni gazdatársainknak az által, hogy erre már addig is felhívjuk figyelmüket, a míg — egyébként rövid időn — ez iránt az erdélyi gazdasági egylet által a felhívás és szabályzat kibocsátatik, mely ügyet ismételten komoly megfontolásra ajánlunk.

Sz. P.

## Gyümölcsnedv, szörp, kocsonya, íz és sajt-készítés. \*)

I.

### 1. Gyümölcsnedv-készítés.

Sok gyümölcsnedvet olyan módon lehet konzerválni, hogy annak természetes illata és színe megmarad; különösen némely bogyó- és csontgyümölcsfajok alkalmasok ily gyümölcsnedv készítésére.

A gyümölcsnedvnek atlátszónak, szép színűnek kell lennie és a gyümölcs sajátosságos illatát tartalmaznia; viszont eltarthatónak is kell lennie, mit ugy lehet elérni, ha cukrot teszünk hozzá és vízfürdőben befőzzük.

Málnanedvet ugy állítunk elő, ha a teljesen érett málna-bogyót mázos cserépedényben széttörjük s 24 óra mulva kisajtoljuk. A nyert nedvet cukorral kell kezelni és pedig 1 kg. nedvre fél kg. cukrot számítunk és 5—10 percig mázos cserép- vagy cizinkezett fémedényben főzzük, a főzés alatt a habot leszedjük, a levét

\*) Mutatvány Ritter Gusztáv a k.-monostori m. kir. gazd. taniutaztat főkertészének „Gyümölcsértékesítés“ czimű lapunkban már ismertett jeles művéből. Szerk.

Mindennemű

műtrágya.

A magas kormány kezdeményezése folytán alapított

„HUNGARIA“ MUTRÁGYA-, KÉNSAV- ÉS VEGYI-IPAR RÉSZVÉNY-TÁRSASÁG

ajánlja saját gyártmányu, tiszta kénsavval feltárt, elismert kiténő minőségű műtrágyáit: csontliszt-, spodium-, ammoniak- és ásványi superphosphatokat, párolt csontlisztet, Thomassalakot, chilisalétromot, kénsavas kálit és ammoniakot; különlegességeket, mint: szőlő-, répa-, rét-, kender stb. trágyát és mindennemű egyéb műtrágyát, kénsavat, réz- és vasgálicot. — Talaj-elemzések díjmentesen eszközöltenek. Felvilágosítással és árjegyzékkel készségesen szolgál gyáraink központi irodája: V., Erzsébet tér 9. sz. II. emelet, hová levelek és megrendelések intezendők. — Telefon-szám 882.

Thomas-  
salak.

még melegen palaczkokba öntjük, bedugaszoljuk, bekötjük és vízfürdőben még egyszer befőzzük.

**Meggyedvet** úgy készítünk, ha az érett meggyet magvastól összetörjük s 24 óra múlva kisajtoljuk. Tegyük 1 kg. nedvre fél kg. cukrot s egy zárt edényben hagyjuk állani 8 napig, mi közben gyakorta keverjük fel; 8 nap múlva papíron szűrjük meg, azután 10 liter nedvre 10 gr. salicil-savat tegyünk, mi a nedv tartósságát biztosítja; megjegyzendő, hogy a salicil ekkora mértékben alkalmazva, egészségünkre nem káros.

Az előállított nedvet palaczkokba töltjük s jól bedugaszolva hűvös helyen tartjuk.

**Ribiszkenedv.** Ribiszkenedvet úgy készítünk, ha az érett bogyókat szétnyomjuk s 24 óra múlva a nedvet a tömegből sajtóruha között kisajtoljuk és megsűrjük. Egy kiló nedvre vegyünk fél kg. cukrot, mely  $\frac{1}{8}$  liter vízben megtisztított (azaz a cukrot a vízben felfőzzük és fejlődő habját leszedjük, a főzés addig tart, ameddig hab képződik), az élesztőt néhány percig főzzük, palaczkokba töltve vízfürdőben még egyszer befőzzük.

### 2. A gyümölcs-szörp készítése.

A gyümölcs-szörp a gyümölcsnedvtől nagyobb cukor-tartalomra nézve különbözik; készítésénél a hosszabb főzés kerülendő, mert azáltal a gyümölcs illatának nagy része elpárolog. A vízfürdőben való befőzés felesleges, mert ugy is 40% cukrot kell, hogy tartalmazzon s ez befőzés nélkül is eltarthatóvá teszi.

**Málnaszörpöt** úgy készítünk, ha 4 rész érett málnát és 1 rész kimagolt fekete cseresznyét szétnyomunk és kisajtolunk, az utóbbi a szép színt adja. 1 kg. nedvre vegyünk  $1\frac{1}{8}$  kg. cukrot és 12 gramm citromsavat.

Tegyük egy edénybe a cukrot s citromsavat s töltsünk annyi nedvet hozzá, a mennyi a feloldáshoz szükséges. Ha a cukor fel van oldva, kezdjük főzni és a főzés alatt habozzuk le tisztára. Ezután vegyük le a tüzről s a még fennmaradt nedvet folytonos kevergetés mellett töltsük hozzá. Az így készült szirupot üvegekbe töltjük, bedugaszoljuk és eltesszük.

**Meggyeszörpöt** úgy készítünk, ha az érett meggyet magvaival együtt összetörjük, az összetört tömeget befőzött edényben gyakori kevergetés mellett 20°C-nál addig hagyjuk állani, míg egy rész szűrt nedv fél rész szeszszel keverve átlátszó marad. A sajtolás által nyert nedvet megsűrjük s 35 rész nedvet 65 rész cukorral keverünk.

Ezen eljárás szerint málna-szörpöt is készíthetünk.

### 3. A gyümölcskocsonya készítése.

A gyümölcskocsonya különböző gyümölcsnedvekből, azoknak főzés által való lassu párolgása folytán állítatik elő. A kocsonyát képező anyag ugy az éretlen, mint az érett gyümölcsben mint pectose van jelen, hol a világosság, levegő és melegség befolyása alatt pectinné változik. A főzés által a pectose a gyümölcsnedvben is átalakul pectinné, mely anyag kihülve a nedvnek kocsonyaszerű tulajdonságot ad. Lassu besűrítés következtében a kocsonya szép világos színt nyer. Ha az előállított kocsonyát igen hosszasan főzzük, kocsonyaszerű tulajdonságát elveszti és sűrű szörppé alakul át.

A háztartásoknál sokszor a hullott vagy az éretlen gyümölcsből, különösen hullott éretlen almából készítenek kocsonyát, melyhez ez esetben cukrot kell tenni, hogy a kocsonya jó ízű és tartós legyen. Érett almából és körtéből cukor nélkül is lehet kocsonyát készíteni. Tulérett gyümölcs a kocsonya készítésére nem alkalmas.

Vannak gyümölcsfajok, melyek nagy savtartalmuk miatt érett korukban is mindig igénylik a cukor hozzá keverését.

A gyümölcskocsonyának világosnak, átlátszónak és kocsonyásan keménynek kell lennie. E megfelelő sűrűsége próbát tehetünk az által, ha a besűrített kocsonyából hideg porcellán tányérra egy cseppet ejtünk, ha ez megalszik, a kellő sűrűséget elérte.

A kocsonyakészítés a háztartásban gyümölcsszegény esztendőben a hulladék gyümölcsfeldolgozása által a gyümölcshianyát pótolni van hivatva.

A gyümölcsertésítésnek gyári uton való üzése mellett, mint a konzervgyáraknál a kocsonyakészítés nagy fontossága, mert a gyümölcshulladékokat, melyek pl. az aszalásnál és a befőzésnél fennmaradnak, csak ez által lehet kellőképen értékesíteni.

**Almakocsonyát** úgy készítünk, ha az almát hámozatlanul nagy részre vágjuk s mázos cserépedénybe téve, annyi vizet öntünk rá, mennyi éppen elfödi. Ezután főzzük addig, míg a gyümölcs héjja felhasad s ezután tiszta, sűrű szövésű vászon-zsákba töltjük. Most felakasztjuk a zsákot és a nedv felfogása végett alája egy edényt állítunk.

Egy liter nedvre tegyük  $\frac{1}{4}$  kg. cukrot, lassu főzés mellett a nedvről szedjük le a habot s midőn kocsonyaszerű lett, üvegekbe vagy más edényekbe tesszük, jól bekötjük s hűvös helyen tartjuk.

**Birsalmakocsonya.** Ugyanazon módon állítatik elő, mint az almakocsonya, csak hogy a

birsalmakocsonya legtöbnyire mint mellékterményt nyerjük. A befőzésnél hátramaradt héj és magházakat vízzel leöntjük, megfőzzük, s megsűrve mint az almakocsonyát kezeljük. A birsalmasajt készítésénél azt a nedvet, melyben a birset megfőztük, használjuk kocsonyakészítésre s éppen úgy járunk el, a mint fent említettük.

**Málnakocsonyát** készítünk, ha az érett málnát egy edénybe tesszük, 5 liter gyümölcsre 50 gramm vízbe mártott cukrot véve s gyakori keverés mellett felfőzzük, az így nyert anyagot egy vászonzsákba töltjük s nedvét még melegen kisajtoljuk. A nyert nedvet egy fazékba téve, 1 liternyi mennyiséghez  $\frac{3}{4}$  kg. cukrot teszünk s szorgalmas lehabozás mellett addig főzzük, míg a fent említett próbát mutatja.

**Ribiszkekocsonyát** készítünk, ha az érett bogyókat száraitól megtisztítva, összezúzzuk és egy vászonzsákon keresztül kisajtoljuk. A nedvet fazékba téve, 1 literre  $\frac{3}{4}$ —1 kg. cukrot adunk s mint fent le van írva, besűrítjük.

Ritter Gusztáv.



### Egy új szőlőmivelési mód,

tekintettel a filloxera elleni védekezésre.

Gerendy István úr, sövényfalvi nagybirtokos, az erd. gazd. egyesület f. év jun. 17-én tartott választmányi ülése után, a jelenlevők előtt, érdekes eszmét pendített meg, a mely élénk megbeszélésre nyújtott alkalmat. Előadta ugyanis, hogy honi szőlőfajtáinkkal, szénkénevezés mellett, miként lehetne a jelenleginél jóval olcsóbb mívelési rendszert létesíteni, s így — vélekedése szerint — honi fajtáinknak, még a hegyeken való, általános elterjedését és fennmaradását is — a filloxera-vészszel szemben — biztosítani. Tervezete következő:

A szőlőt lugásra (drótra) míveljük.

A szőlő ültetésnél úgy járunk el, hogy azokat sorban álló négyes csoportokba ültetjük. Minden négyes csoport egy-egy tagja, egy négyeszőg méternyi terület egy-egy sarkára esik. Mielőtt azonban az ültetést megtennénk, az egyes csoportok helye körül 2 méter átmérőjű kör, vagy □ alakú gödröt ásunk, ugy, hogy mindenké 4—4 csoport szőlőt tulajdonképen egy-egy gödörben ültetjük el, a mely gödröknek központjai, egymástól 6—6 méter távolra esnek.

A drótra, illetőleg oszlopokra vezetésnél, a sor irányában egymás mellett fekvő szőlőpárok, egymást keresztezve vezetendők fel. — Egy sor ilyen 4-es csoportos ültetés mellett, két lugassort kapunk; a melyek — miután a szőlőt

## T Á R C S A

### Uj találmányok és műszaki leírások.

Bergl Sándor: első budapesti szabadalmi irodájának (VI. Andrássy-út 30.) közleménye.

**A jövő század ruhái.** A mult év folyamán egy oly találmány szabadalmaztatott, melynek célja nem kevesebb, mint egy szellemesen összeállított géppel üvegdarabokból ruhaszöveteket gyártani. Eltekintve attól, hogy az új szövet összetörött, értéktelen anyagból állítatik elő, más szövetek fölött sok előnnyel rendelkezik; el nem égethető és tetszés szerinti színben és vastagságban készíthető. Egyedül csak az a tulajdonsága, hogy el nem égethető, megbecsülhetetlen oly emberekre nézve, kik munka közben a tűz körül forognak. Női ruha kelme előállítására is előnyös és teljesen pótolja a selymet, melynél sokkal erősebb fényű, könnyebben mosható és ezen jó tulajdonságok mellett a selyem minden tulajdonságával bir; ép oly puha és rugalmas. Tartóságra nézve még tapasztalatok nem jegyeztek fel.

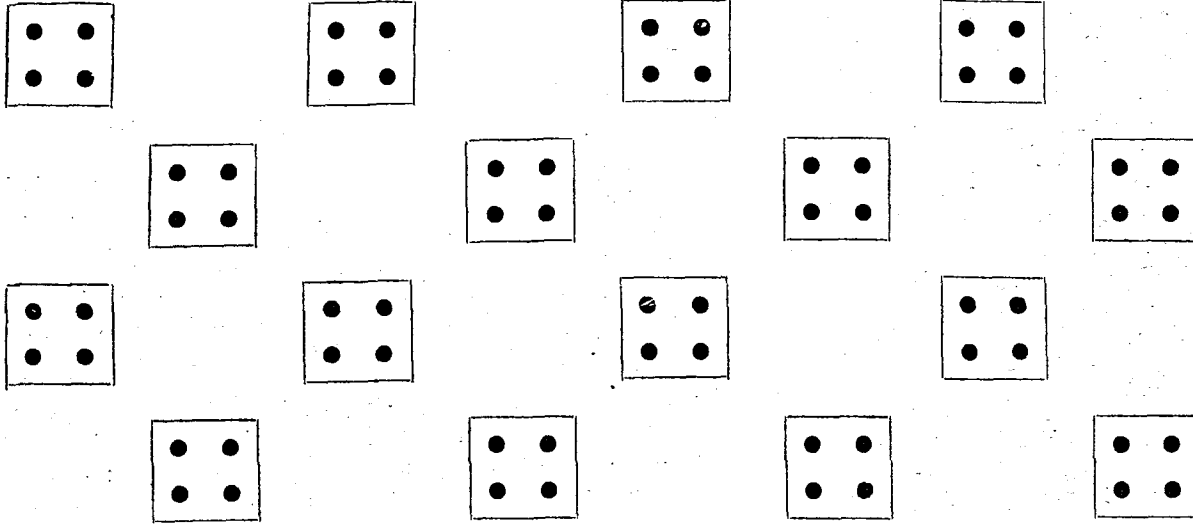
Ép ugy, mint feltaláló üveggel, — egy másik fával akar bennünket felruházni. Ez utóbbi feltaláló eljárása a következő: vékony deszkák vagy léczek hosszabb átmérőjük mentén igen vékony rostokká hasítottak, melyek higitott kénsvámban főzetnek, mi által az anyag széthon-

tatik anélkül, hogy a farostok szétesnének. A főzés után a fa a levegőn megszáradtatik, miáltal az anyag tartóssága fokozva lesz. E műveletek után a farostok egymás után felállított hat sajtoló készüléken hajtának keresztül kifésülés céljából, mi ép ugy történik, mint a lennél vagy kendernél. Az ekép nyert fonalak feldolgozása a már megszokott módon történik.

**A jelen század nevezetesebb felfedezései és találmányai.** A következőkben megpróbálunk ezen század legnevezetesebb felfedezéseit és találmányait chronologice összeállítani. Miután röviddel a 18. század vége előtt Volta a már elnevezett elektromos oszlopot feltalálta (1789), csakhamar a dán Örsted 1829-ben a mágneses elektromosságot fedezte fel, melyet Ampère behatóan tanulmányozott és tökéletesbített. Ugyanezen évben fedezte fel Aragón az elektromos telegrafot, a melyet 1838-ban Morsé, 1845-ben Breguet stb. javított, 1843-ban a német Bunsen egy új elektromos batteriát talált fel, 2 évvel később Elhampton és Ruolz az elektrometallurgiát. 1832-ben Faraday az elektromos inductiót fedezte fel, mely alapon később Rhumkorff a róla elnevezett inductort szerkesztette meg. 1854-ben Bourseul feltalálta a telefont, amit 1860-ban Reis, később Bell és 1876. óta különösen Edison tökéletesbített. Edisonnak köszönhetjük a fonográf mai szerkezetét és alakját, de az eszme nem az övé, hanem Scott Leoné, ki a fonográfot tökéletlen alakban már 1856-ban mu-

togatta Párisban. 1841. és 1878. közzé esik az elektromos világítás feltalálása és javítása is, 1881-ben sikerült a francia Depreynek az elektromos erőt egyik helyről a másikra átvinnie. 1889-ben Berliner a grammofont találta fel. A kormányozható léghajó kérdését előbbre vitték Krebs és Renard számos kísérleteikkel. A tenger alatti hajózást Grubet-testvérek tökéletesbítették, kik a Cherbourg hidon összegyűlt tömeget csodálkozásba ejtették merész productiójukkal. Más fajta találmányok közül figyelemre méltó az 1790—1801 között Jacquard által feltalált szövőszék, a Davy-féle biztonsági lámpa bányászok részére és a varrógép, melyre 1830-ban kapott Thimmonier szabadalmat. Walker, Hunt Howe, Singer, Seymour, Maquaire, Hurter, Hantin és sok más nevezetes mechanikus czélszerű javításokat eszközölt az eredeti varrógépen. 1807-ben Marinoni feltalálta a körforgó hengersizót, melylyel egy óra alatt 40,000 lapnyomatot készíthetünk. Ugyancsak e század második felében tettek javításokat a világító tornyokon, feltalálták a gyors fényképészetet ugy, hogy ma már  $\frac{1}{700}$  vagy  $\frac{1}{1500}$  másodperc alatt világos képet nyerhetünk, az analin festéket, saccharint, nitroglicerint, dinamitot és más robbantó anyagokat, az elektromos csengetyűt, az elektromos motort, villamos vasutat, a spectralanalizist, a magnézium és aluminium készítés módját, víznyomású elevátorokat és számos oly specialis gépeket és készülékeket, melyeket ma már nem nélkülözhe-

az oszlophoz vezetésnél a gödörből kifelé kell vezetnünk — egymástól egy méternél valamivel távolabb állanak. Minden következő 4-es csoport-sort úgy állítunk be, hogy a csoportok az előbbi sor két-két csoportja közéne helyezkedjenek, vagyis 3-as, vagy 5-ös csoport kötéssel, továbbá, hogy a lugassorok egymástól mindig azon távolságba jöjjenek, a minő távolban az első csoport-sor két lugas sora áll egymástól, a mint az itteni rajz mutatja.



E rajzban a ● jegyek egy-egy tőkét jeleznek, melyek egy gödörben 1—1 méternyire állanak egymástól; az egy sorban álló gödrök központjai pedig 6 m. távolságban fekszenek; minden gödör átmérője 2 méter.

Előadó szerint ily berendezésnél, jóval kevesebb tőkét mivelnünk, mint az ma szokásban van; könnyebb és kisebb területre szorítkozik a földmunka; könnyebb a trágyázás, mert csak a gödörnél trágyázunk; könnyebb és olcsóbb a szénkénevezés, mert azt is csak a gödörnél tesszük; a gödörbe az esővíz iszapot is hoz; a gödörben időnként a víz, hólé megállva, esetleg szintén pusztítja a filloxerát; az erősebb szőlőfa és szőlőtől valamivel több ellenállást tanusít.

Előadónak felvetett eszméje több oldalú megbeszélésnek képezte tárgyát. A jelen voltak kijelentették, hogy a priori ugyan ítéletet nem mondhatnak ezen rendszer jelentőségéről, de mindenesetre annyi rátiót látnak a dologban, annyi lehetőséget annak sikerességére, hogy e rendszer megkísérlését érdemesnek és szükségesnek vélnék.

Az ültetési és mivelési rendszert egyébként — az elv megtartása mellett — másként is lehetne veriálni.

tünk. Azonban az elmondottakban még koránt sincsenek kimerítve e század nevezetesebb találmányai, hanem bennünket azon cél vezérelt, hogy — habár csak vázlatosan kimutatva is, — feltüntessük azon óriási haladást, melyet az emberiség a civilizáció fejlődésével elért.

**Beszélő lokomotív.** A „Zeitschrift für Transportwesen“ című folyóirat szerint Edison és Lowry újabban oly készüléket szabadalmaztattak, mely helyettesítené a lokomotív jelző készülékét (sipját). A találmány neve: linguagraph, mely csövekből, sodronyokból, fonogrammból, billentyűzetből és egy széles száju trombitából áll. A készülék állítólag oly hangosan kiállítja az állomások neveit és a szókat: alagút, fék stb. hogy a hivatalnokok, mint az utazók meghallják.

**Önműködő kapus.** A drezdai automata társaság egy önműködő kapust szerkesztett, mely igen elmésen van összeállítva, a mellett egyszerű és a szükséges javításokat bármely lakatos eszközölheti rajta. Az automatikus kapus minden csalást lehetetlenné tesz. A rajta keresztül haladó munkás egy bárczát függeszt rá és e pillanatban az automata, a keresztül haladó szemelátára jegyzi fel, hogy minden hamis időjelzés ki van zárva.

Megbeszélés közben fel lett említve az is, hogy maga az elv (csoportosított ültetés és lugas mivelés) már többször került szóba. Fel lett említve, hogy évekkel ezelőtt, *Dezso Miklós* is ilyen forma rendszert hozott szóba, s ezen rendszert, kísérlet képen, *Dr. Szaniszló Albert* ajánlotta is, az erd. gazd. egyletnek pár év előtt Medgyesen tartott filloxera-ügyi gyűlésén. Merültek ugyan fel ellenvetések is ezen elvre alapított rendszer ellen; de mi azok ellenében is

úgy vélekedünk, hogy az ezen rendszerben kifejezett elv, egy vagy más módon való alkalmazása, mindenesetre megérdemelné egy kísérletet.



### Egyleti élet.

**Az erdélyi gazdasági egylet állatkiállítási szakosztályának végrehajtó bizottsága** Kolozsvárt f. é. augusztus hó 5-én szakosztályi elnök *gróf Bánffy György* elnöklete alatt ülést tartott.

Jelen voltak: *Sigmond Dezso* szakoszt. al-elnök, *gr. Bethlen Gergely*, *ifj. Lészay Ferencz*, *Magyary Géza*, *Reich Albert*, *Sárossy Pál*, *Szabó József*, *dr. Szentkirályi Ákos*, *Vörös Sándor*, *Sz. Szakáts Péter* e. titkár.

A mult ülés jegyzőkönyve felolvasatván, tudomásul vétetett s a folyó ülés jegyzőkönyvének hitelesítésére fölkértek *Reich Albert* és *ifj. Lészay Ferencz*.

Bejelentetett, hogy a kiállítási épületeknek tűz ellen való biztosítása a Trieszti általános biztosító társaságnál (*Assicurazioni generali*) további 12 évre megújítatott, a mi helyeslőleg tudomásul vétetett.

A kiállítási épületek födelein teendő és egyéb szükséges javítások fölvétele végett *gróf Bethlen Gergely*, *Magyary Géza*, *Sárossy Pál* és a titkárból álló bizottság küldetett ki.

Epen ugy bizottság küldetett ki *Vörös Sándor*, *dr. Szentkirályi Ákos* és *ifj. Lészay Ferencz* tagtársak személyében, a f. é. kiállításról teendő jelentés végett.

Intézkedés tétetett a kisorsolt, valamint a még be nem fizetett részjegy szelvények és a szakosztály címének megtoldása iránt.

Elhatározatott, hogy 320 frank arany jutalom ráfordításával, a f. évi augusztus hó 28—30 ig tartandó tenyészállatkiállítás idején, fejű verseny rendeztessék, mely ügy előkészítésére *dr. Szentkirályi Ákos* elnöklete alatt, *Magyary Géza* és *Sárossy Pál* tagtársakból álló bizottság küldetett ki.

Megállapított a kiállítás idején (aug 29-én) tartandó rendes közgyűlés tárgysorozata, valamint, hogy a kiállítás előtt (aug. 26-án) még egy végreh. bizottsági ülés tartassék.

Még némely a kiállításra vonatkozó ügy elintézése után, az ülés véget ért.

### Kormányintézkedés.

**Az amerikai szőlővesszők beszerzési** forrása iránt a földmivelésügyi m. kir. ministerium 33.815—VI.9. 1892. szám alatt a következő hirdetést bocsátotta ki:

Az állami amerikai szőlőtelepek vesszőhozamából a földmivelésügyi ministerium az e részben kibocsátott külön felhívás értelmében a jövő tavaszon is első sorban a törvényhatóságok, községek, egyesületek és szövetkezetek által létesítendő közérdekű vessző-szaporító anyatelepek szükségletét szándékozik kielégíteni. Az említett telepek szükségletének fozedése után rendelkezésre maradó készlet az 1893. év tavaszán a következő áron és feltételek mellett fog eladásra bocsátatni, és pedig:

Sorszám	A szőlőfaj neve	Eladási ár ezer darabonként	
		sima	gyökeres
forintokban			
A) Alanyfajok:			
1	Riparia Sauvage . . . . .	8	25
2	„ Tomentosa . . . . .	10	25
3	„ Portalis . . . . .	16	30
4	Vitis Solonis . . . . .	15	30
5	Violla . . . . .	10	25
6	Rupestris . . . . .	16	30
B) Közvetlen termők:			
7	Jaquez . . . . .	8	30
8	Herbomont . . . . .	8	30
9	York Madeira . . . . .	14	30
10	Othello . . . . .	8	25

Ezen árakban a csomagolás és a vasuti állomáshoz szállítás költségei is befoglaltatnak.

A szőlővesszők vételára és vasuti szállítási költségei utánvétel útján fognak a megrendelőktől beszédetni.

Azon esetre, ha a megrendelő az utánvétellel küldött vesszőszállítmány átvétele iránt bármilyen okból nem intézkedné, a felmerült összes szállítási és egyéb költségeket, s a vesszők elromlása esetén azok vételárát is, megfizetni tartozik.

A megrendelések eszközésére külön megrendelési iver adatnak ki, melyek az egyes rovatok pontos kitöltése mellett az illető megrendelő által aláírva, lehetőleg mielőbb, *de legkésőbb f. évi október hó 31-éig* közvetlenül a földmivelésügyi ministeriumhoz terjesztendők fel, *annyal inkább, mert az ezen határidő után beérkező megrendelések figyelembe vehetők nem lesznek.*

A beérkező összes megrendelések teljesítéséért a ministerium felelősséget nem vállal. — Gondoskodni fog azonban, hogy a megrendelőnek a termelőkhöz utalása végett a hazai szőlőbirtokosoknál rendelkezésre álló és eladásra szánt amerikai szőlővesszőkről és azok áráiról hirdetés bocsátassék ki, s azon esetre, ha az összes megrendelések a hazai szőlőbirtokosok által bejelentendő készleteket is (a melyek az erre néve a termelőkhöz kibocsátott felhívás értelmében fognak figyelembe vétetni) túlhaladnák, intézkedni fog a hazai készleten felül szükséges szőlővesszőknek esetleg Franciaországból leendő behozatala iránt.

Utóbbi esetben a Franciaországból behozandó szőlővesszők ugyancsak a fenn megállapított áron fognak a megrendelőnek kiadatni.

Hogy a ministerium az ország valódi szükséglete s az esetleg Franciaországból behozandó vesszőmennyiségre néve *idejekorán megbízható tájékoztatást nyerjen*, felhivatnak az érdekeltek, *hogy megrendeléseiket a fenti határidőn belül mulhatatlanul tegyék meg.*

Megrendelési iver — szóbeli, vagy írásbeli megkereséssel — szerzhetők az erdélyrészi kerületet illetőleg:

- a) a földmivelésügyi ministeriumtól,
- b) az orsz. borászati kormánybiztostól,

c) a nagy-enyedi vinczellér-iskola igazgatóságától,

d) Fekete Pál szőlészeti és borászati vándortanítótól: Dicső-Szent-Mártonban.

Budapesten, 1892. július hóban

Földművelésügyi magy. kir. ministerium.



## Vegyes közlemények.

— **Szeszgyártás savóból.** A sajtyártásnál nyert savó sok tejcukrot tartalmaz, mely egyebek között szeszkészítésre is használható. Egy ochtersumi szeszgyár a következőképen dolgozik: A savót  $\frac{1}{10}$  térfogat répamelasseval keverik, azután sörélesztővel keverve, 2—3 napig erjedni hagyják, azután egyszerű üst segítségével kifőzik. Az első 17 nap, midőn az eljárást kipróbálták, 4—5% alkoholt nyertek és a terményt „savópalinka” címmel hozzák kereskedésbe. (A savóból mi is megkísérlettük a pálinkafőzést s az nem megy olyan könnyen, mint a fenti közleményből képzelni; a tejcukor ugyanis nem alkalmas a szeszes erjedésre, azt először kénsavval invertálni, erjedésre képes cukorrá változtatni kell; a belőle nyert pálinka továbbá rendkívül kellemetlen ízű és szagu volt, ezen a melasse sem fog javítani, sőt valószínűleg még szaporítani fogja a kellemetlen ízű kozmaanyagok mennyiségét. Nálunk, nézetem szerint, aligha találna vevőre a savópalinka, miért is jobban ajánlanám a savót etetés által értékesíteni.)

— **Kautsukzalagok használata a zöld ótványok bekötésénél.** Ilyen kötszerrel Schröder Lajos gyöngyösi bortermelő tett kísérleteket, a melyekre nézve a következőket írja: Én az idén kísérletet tettem kautsukzalaggal, a melyekkel zölden készített ótványaimat bekötöttem és mondhatom bámulatos eredményt értem el, mert míg a pamuttali ótásokból 50% megeredési százalékot, addig a kautsukzalaggal készült ótásokból 95% száztóli megeredést konstatáltam. Igaz ugyan, hogy kissé költségesebb a kautsuk használata, de már a megeredésnél is meg van nyerve a többletkiadás, hát még ha tekintetbe vesszük, hogy nem kell tartani a bevágástól sőt nem szükséges a kautsuk kötést ki sem oldani. Mindig egyenletesen szorít és ha a vastagodás beáll nem vágja be az ótványt, szóval igen merem ajánlani e kötőanyagot, tessék megpróbálni.

— **A gazda időjósai.** Mig nedves levegőben a vörös madársóska (*Anagallis arvensis*), a szulák (*convulvis arvensis*), a gyűszűvirág (*calendula officinalis*) és a fehér kanári-fű (*stellaria pluvialis*) bezáródnak, a réti lóhere ellenben felegyenesedik. A pelargonium terméséből (*Ceranium ciconium*) igen jó idő-órát lehet csinálni, úgy hogy ezt hosszában felhasítva, az egyik felét egy kör alakú papiros közepére erősítjük. A nedves levegőben, a termés által képezett spirál kiegyenesedik, a száraz által még jobban meggörbül, miért is a levegő nedvességének mérésére igen alkalmas. Miért repülnek jó időben a fecskék és barázda-billegetők magasan, rossz idő előtt pedig mélyen miért ugrálnak ki a halak eső előtt a víz felületére? A leveli békát azonban kevésbé ajánljuk idő jósnak. Több hitelt érdemelnek némely pókfajok, mint pl. a keresztes pók. Voigt tanár állattani munkájában leírja ezen állatoknak az időjárás változásai alkalmával tanúsított magaviseletét. Ezeknek az időjárás iránti érzékenységét ő nagy nedvdus testükből és hosszú tagozott végtagjaikból magyarázza. A nedvdus test a hideg és meleg, a finom végtagok pedig a nedvesség és szárazság iránt érzékenyek. Ebből érthető, hogy miért nyújtja ki a pók lábait és miért huzza be, továbbá, hogy egyszer sző, hogy magát testének feleslegétől megszabadítsa, máskor pedig nyugodtan van. Voigt ajánlja, hogy a megfigyelésre lehetőleg nagy és vén pókot válasszunk és több ízben figyeljük meg, de ne jöjjünk hozzá nagyon közel, nehogy működésében zavartassék. Az ő észlelései szerint, ha sok a keresztes pók és ezek nagyban dolgoznak, jó időre lehet következtetni, valamint akkor is, ha a pókok éjjel uj

hálót szőnek, vagy ha a szögletekben lakó pókok fejüket kidugják és lábait messze előre nyújtják. Ha ellenben ezek megfordulnak és a keresztes pókok nem mutatkoznak, esős időt jósolhatni. Ha a keresztes pókok legszebb hálójukat széttépik és egy zugba rejtőzködnek, zivatart lehet várni. Hogy a szobai legyek stb. zivatar előtt felette szemtelenekké válnak, az is bőrük érzékeny voltára mutat. Az itt elmondott jelekből az időjárásra csak néhány órára, legfeljebb egy napra lehet jövendőlni. A hetekre vagy hónapokra való jövendölésnek eddigelé semmi fizikai alapja nincs. Annak sincs semmi alapja, ha hideg télről meleg nyárra és meleg télről hideg nyárra következtetnek.

— **Gyümölcs konzerválása száraz homokban.** Almát száraz homokban, mint Braune a „Praktischer Rathgeber”-ben írja, száraz homokban igen jól lehet sokáig eltartani. E célból válogassuk ki a szép, hibátlan példányokat, burkoljuk egyenkint ujság papirosba, s rakjuk rétegenként kisebb vagy nagyobb ládába, melynek fenekére lehetőleg pormentes homokot terítettünk úgy, hogy se egymáshoz, se a láda falaihoz ne érjenek; ekkor annyi homokot öntünk rájuk, hogy egészen betakarja, a homokra ismét egy sor almát rakunk, ezt is betakarjuk, s ezt mindaddig ismételjük, míg a láda meg nem telik. Legfelül valamivel több homokot teszünk s a ládát vagy lezárjuk vagy nyitva hagyjuk. Az így konzervált alma állítólag sokáig üde, lédus és zamatos marad.

— **A bádgedények tisztítószere.** Mindenki volt már abban a helyzetben, hogy bádgedényeket, melyek hosszabb ideig állottak, szürke színüktől meg kellett volna tisztítani és fénytüket visszaállítani; azonban ez legtöbbször nem hogy tökéletesen nem sikerült, hanem még sok időbe is került. Sok kísérlet után végre sikerült igen egyszerű és olcsó szert előállítani; ugyanis egy kefélő 1 sulyrészt sósav, 5—6 sulyrészt víz és finom porrá tört bécsi mész keverékébe mártunk és a tárgyakat vele jól bedörzsöljük. A megszáradás után a meszet nedves ronggyal eltávolítjuk és a tárgyakat azután krétával vagy bécsi mésszel szárazon megtisztítjuk. A hatás csodálatos, mennyiben a fehér bádgedény eredeti fényét és színét ismét visszanyeri. A fehér bádgedényeket megszáritás után olajjal tisztíthatjuk, mi által a fény erősíttetik.

— **A szóda a háztartásban.** A létező vegyi készítmények között egy sem érdemi megannyira az általános figyelmet s nem részeseül oly elterjedt alkalmazásban, mint a ketted-szén-savas natrium, vagy tisztított szóda. Egy kis házi gyógytárban, egy háztartásban sem volna szabad annak hiányoznia, minthogy naponként, sőt óránként ezer alkalom fordul elő, midőn az előnyösen használható. Egy késhegynyi szóda tejhez, vagy könnyebb serhez adatván, nemcsak a megsavanyodástól képes ezeket megőrizni, hanem még ha már megsavanyodtak is, képes előbbi izóket visszaadni, mely tulajdonságát a serfőzők már régóta ismerik. De leves, főzelék s más étel megsavanyodása is megakadályozható ily módon, s e tekintetben igen fontos az, hogy az étkek közé tett szóda az egészségre éppen nem ártalmas. A kemény, mésztartalmu víz, melyben mosni és hüvelyes veteményeket, babot, lencsét stb főzni nem lehet, szóda hozzáadásával a kívánt célhoz képest alakul át. A vaj és zsírok avasodása tudvalevőleg az elégtelül következménye; — jókora mennyiségű szódat tartalmazó vízben gyakrabban megmosatván az avas vaj és zsír, eredeti jó és tiszta ízét visszanyeri. Angolországban e sőt finomabb sütemények készítéséhez is használják, t. i. ez tökéletesen képes helyettesíteni az élesztőt, mely a süteménynek nem ritkán kellemetlen ízt kölcsönöz. A sütéskor a szén-sav szabadabbá lesz s a süteményt felpuffasztja. Már Liebig ajánlotta, hogy a kenyérsütésnél a savanyu kovász helyét szódat használjanak, mint hogy az élesztő a liszt egy részét mindig elrontja. Az ő utasítása szerint a kovászhoz szódat adva, ezt a szükséglet szerint a chlorsavval kell megnedvesíteni, a két anyag egyesülése által keletkezik konyhasó és szén-sav, ez utóbbi mint említettük, a tészta felpuffasztását eszközöli.

Ilyenformán az erjesztő anyag és só egyszerre adatik a tésztahoz. Ha azon vízhez, melyben theát, vagy kávé akarunk főzni, forráskor kevés szódat adunk, a thea és kávé ereje nagy mértékben erősül, a kávéporból és thealevelekből sokkal jobban kivonatlik a ható anyag, mint a közönséges vízzel. Végre még a sónak gyógyhatásairól kívánok pár szót szólni. Kis adagok az étkezés után vagy lefekvés előtt a gyomorra igen jó hatást gyakorolnak, a mennyiben lekötik a gyomorsavakat és előmozdítják a zsíros nehéz ételek emésztését. A vichy savanyuvíz jó hatását szintén a benne feloldott szódnak köszönheti. Ha megégett, vagy leforrázott testfelületre száraz szóda hintetik, kisebbül a fájdalom és a hólyagképződés kimarad. Salmiak-szesz hiányában rovarcsipések ellen is kitűnő eredménnyel használható.

— **A levéltetvek ellen nagyon sokféle szert ajánlanak és éppen ez mutatja, hogy egyik sem kielégítő, mivel a melyik sikeres volna, az drága, a többi pedig keveset használ.** Régi tapasztalat az, hogy erőteljes növényi egészséges fákön levéltetvek nem igen élőködnek, az első dolog tehát az, hogy az ojtoványok számára válasszuk meg a kellő talajt és fekvést; ha a föld sovány volna, azt javítsuk meg. Ha aztán ennek dacára is levéltetvek lépnének fel, úgy az okot a rendetlen időjárásban kell keresni, mely ellen természetesen nem tehetünk semmit. Ilyenkor nyulunk az irtószerek valamelyikéhez, de mentől előbb. A legsikeresebb az Entomoktin, csak hogy ez most még drága, olcsó csak akkor lesz, ha a készítéséhez használt növényt minden kert tulajdonos maga fogja termelni és azt készíteni. Addig pedig ajánlom a mosás után fenmaradandó szappanos lugot, a dohányfőzetet, a quassia = légyölő forgács főzetét és a petroleum emulsiót. A dohány és quassia főzet akkép készül, hogy egy kl. szerre öntünk 5 lit. vizet és azt forrásig főzzük, mire kihagyjuk hülni és az illető fák meglepett hajtásait behajlítgatva addig rázogattjuk, míg azokról a tetvek le nem tisztulnak. Lehetne erre a célra a permetező, vagy fecskendő készüléket is használni; de ilyenkor sokkal több folyadékra volna szükség, hogy eredményt lássunk. Ezenkívül czélszerű a megtisztított ojtoványok földjét hígított trágyával megjavítani, hogy azok élénkebb növekedésnek induljanak, mire a levéltetveknek nyoma sem leszen. A dohányfűst csak akkor sikeres, ha zártan hosszabb ideig éri a levéltetveket. Azt a szabadban ennélfogva csak úgy lehetne használni, hogy egyes kisebb fákat ponyvával betakarunk és ez alatt gerjeszteni erős fűstöt. A hangyák a levéltetveket nem idézik elő; hanem a tetvek által meglepett fákat azért keresik fel, mivel azok édes fénylő váladékát táplálékul használják. Mivel a hangyák egyáltalában hasznót nem tesznek, hanem kárt: e miatt azok pusztítása ajánlatos. E célból felkeressük a hangyabolyokat és este forró vízzel leöntjük, hogy a peték és álcák is elpusztuljanak. Kinek szénkénege van, ezt is sok sikerrel alkalmazhatja.

### — Kertészeti kiállítás Londonban.

A londoni kiállítási syndikatus folyó évben Londonban (Earls Court kerület SW.) nemzetközi kiállítást rendez. Ezen kiállítás több részre oszlik. Május hó 27—28-án volt a nyiló virágok és üvegházi növények, továbbá a levágott virágok, hajtott főzelék növények, gyümölcsök, továbbá a konzervált főzelék és gyümölcs kiállítása. Julius 5. és 6-án volt a rózsák és begoniák, továbbá a nyári gyümölcsök kiállítása. Augusztus 1—3-án a nyár utói kiállítása cserepekben és levágott állapotban, továbbá a nyár utói gyümölcsök és a zöldségféléké. Szeptember 9—10-én lesz az őszi virágok kiállítása. Október 5—7-ig lesz az őszi gyümölcskiállítás és végül október hó 26—28-án lesz az őszi virág- és növénykiállítás. — Mintegy 180 díj van és pedig 20 frttól, mint legkisebb díjtól, 400 frt, mint legnagyobb díjig. Bejelentési ivatek kaphatni a ministeri biztosságánál.

— A melegágyban levő dohány megvédése a lótetű ellen legcélszerűbben az által érhető el, ha a melegágyakat a föld felett készíjtjük el, s a ládába friss lótrágyát taposva, a földet ennek tetejébe rakjuk és üveggel vagy szalmatakaróval befedjük. Ha a föld már átmelegedett, a trágyában netalán előforduló lótetű a földbe bujik ki, s a takaró miatt nem mehetén ki a melegágyból, könnyen kipusztítható.

**Piaczi értesítő.**

Budapesti gabonatözsde. Legújabb jelentés. Buza üzlet iránya lánynya, sürgős kínálat és korlátozott vételkedv mellett. Arak: Buza 75-80 kg. 8 forint 10 kr. 8 frt 80 kr. Rozs 70-72 kg. 6 frt 70 kr. 6 frt 90 Arpa 60-66 kg. 5 frt 30 kr. — 5 frt 50 kr. — Zab 39-41 kg. 5 frt 50 kr. — 5 frt 85 kr. Tengeri 73-75 kg. 4 frt 70 kr. — 4 frt 80 kr. Repce 10 frt 60 kr. 10 frt 80 kr. Köles 6 frt — kr. 5 frt 20 kr.

N.-Várad aug. 2. Tiszta buza 7 frt 40 kr. Elegy buza 7 frt 20 kr. Rozs 6 frt 70 kr. Arpa 4 frt 60 kr Zab 5 frt 50 kr. Törökbuza 4 frt 40 kr. Széna kötetlen 3 frt 30 kr. Alomszalma 1 frt 80 kr. mmként. Marhahus 56 kr. kg.

**Erdélyi piacok.**

Kolozsvár. 1892. aug. 4-én. Tiszta buza 8 frt — kr. — 7 frt. 20 kr. Rozs 6 frt — kr. — 5 frt 60 kr. Törökbuza 4 frt 40 kr. — 4 frt 30 kr. Zab 5 frt — kr. — 4 frt 60 kr. Széna (legjobb) 2 frt 50 kr. Alomszalma 1 frt 49 kr. mmként Marhahus 54 kr. kg.

A piaczi czikkek	Mérték	Brassó	Csiksereda	Debés	Dicső-Szent-Márton	Erzsébet-város	Fogarás	Gy.-Szent-Miklós
Tiszta buza	mm.	903	875	740	675	850	944	800
Elegy buza	"	706	800	680	600	700	835	—
Rozs	"	555	723	640	600	595	473	400
Árpa	"	543	791	—	—	—	—	450
Zab	"	625	750	610	500	600	488	300
Törökbuza	"	506	612	480	400	500	473	430
Széna	"	260	400	280	—	160	200	200
Alomszalma	"	120	100	120	—	100	140	—
Túzifa	km.	260	200	220	—	200	270	200
Marhahus	kg.	56	40	48	48	52	52	48
Augusz'tus		5	3	2	29	23	5	23

A piaczi czikkek	Mérték	Sepsi-Szent-György	Szamosújvár	Szász-Régen	Szászváros	Székely-Udvarhely	Sz.-Somlyó	Torda
Tiszta buza	mm.	870	720	750	850	840	—	800
Elegy buza	"	810	600	690	700	780	—	600
Rozs	"	700	520	640	750	570	—	600
Árpa	"	570	450	—	600	—	—	400
Zab	"	600	500	550	600	520	—	450
Törökbuza	"	600	400	450	550	420	—	400
Széna	"	450	200	220	180	600	—	200
Alomszalma	"	200	130	110	90	150	—	40
Túzifa	km.	200	230	220	200	240	—	225
Marhahus	kg.	52	48	44	52	48	—	50
Augusztus		1	1	14	31	2	—	16

A piaczi czikkek	Mérték	Gy.-Fehérvár	Kézdi-Vásárhely	Maros-Vásárhely	Medgyes	Nagy-Enyed	Nagy-Szeben	Segesvár
Tiszta buza	mm	900	883	718	600	615	808	884
Elegy buza	"	840	—	650	520	515	750	754
Rozs	"	700	675	490	500	415	568	657
Árpa	"	—	594	375	—	—	576	—
Zab	"	600	700	488	275	375	609	556
Törökbuza	"	504	586	425	375	415	554	473
Széna	"	300	450	190	190	325	140	200
Alomszalma	"	200	110	80	80	200	100	120
Túzifa	km.	240	250	300	260	225	325	200
Marhahus	kg.	52	48	52	56	52	52	56
Augusztus		11	4	4	4	4	5	4

**Allatvásárok.**

Budapest-kőbányai sertés vásár. Augusztus 4. Hétfőzárattal az üzlet kellemesebb volt.

Heti átlagárak: magyar válogatott árú 320-380. klg. nehéz — 47- kr. 280-300 klg. nehéz 47-48- kr. Öreg 300 klg. tulli 44½-45½, kr. vidéki sertés 46-49½, kr. Szerb 46-47½, kr román kr. tiszta klgk. Páronként 45 klg. életsúly levonás és 4% engedmény szokásos.

Eleségárak: Uj tengeri 5-05; árpa 6- Kőbányán átvéve.

Debreczen. Heti állatvásár augusztus 1-én. (Eredeti tudósítás). Szarvasmarha felhajtott 510 drb.; eladatott 190 drb. Ló felhajtott 600 drb; eladatott 385. Sertés felhajtott 2500 drb; eladatott 1600 drb.

Felelős szerkesztő és kiadó: Sz. Szakáts Péter.

**Házi gomba ellen**

lakosztályokban, raktárakban és iskolákban stb. a kipróbált és elismert szab. Antimerulion, mely szagtalan és méregmentes szer s a fák tűzállóságát megadja, 5 kgos postacsomag frt 1.80.

— Továbbá takarékos kocsikenőcs, gép-olaj, földény-papirlemez, magcsávázó üszög ellen, vas- és rézgálicz, bőr- és patakenőcs, carbolsavat stb. ajánl

**Barthel Mihály és Társa**

(alapítva 1781.)

Bécs X., Keplergasse 20./n.

65 (4-5)

**A MICHELS ó-palánkai Kenderáztató és Kötélfonógyár-Részvénytársaság**

(Bácsmegeye)

szállít:

Hajtó-köteleket, Építéshez szükséges felhuzó-köteleket, Hajó-köteleket, Tutaj-köteleket, továbbá

Wood és Mc. Cormick-féle gépek részére,

Kéveköttő-fonalat

87 (2-2)

a legjobb minőségű magyar és Manilla-kenderből.

Központ: Ifj. Raich'l Péter,

Budapest, II. Halász-utca 2. sz.

**A tavaszi vetéshez ajánlunk! mindennemű műtrágyákat és pedig:**

spodium- és csontsuperphosphatot, kénsavas ammóniák, káli, chilisalétrom, szarv- és csontliszteket szavatolt tartalommal a legjutányosabb árak mellett.

**Figyelmeztetés.** Az orsz. magyar gazdasági egyesület 1891. évben a különböző műtrágyagyárosoktól beérkezett műtrágya-ajánlatokat elbírálás alá vévén, mint legjutányosabbat a mi gyártmányunkat ajánlja, különösen kiemelve, hogy részünkről tisztán szerves anyagok szállítanak, melyek a legkitünőbb növényi tápszert szolgáltatják. (Lásd „Gazdasági Lapok“ 1891. márczius 8-iki 10. sz. 83 (32-52) számát.)

Árjegyzékkel kívánatra készséggel szolgálunk.

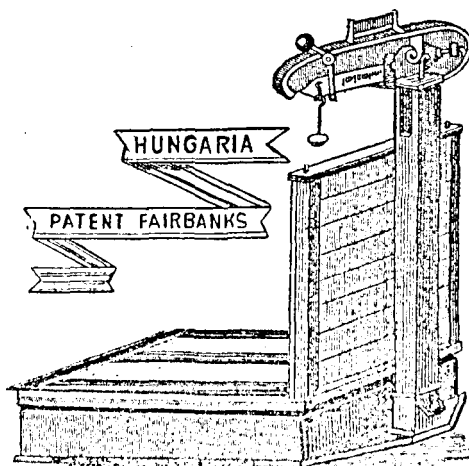
**Első pesti spodium-, enyv-, műtrágya-vegyi termények gyár részvény-társulat.**

Központi iroda: Budapest. VI. Váci-körút 31.

Bujánovics Sándor, elnök.

**FAIRBANKS-mérlegek**

a legtökéletesebb mérleg-szerkezetek.



A szabadalmazott Fairbanks-mérlegek százados rendszerűek, tolosúlyos fémmérő-karral bírnak és a hidra tett terhet minden ponton egyenlően mérlegelik.

Gazdasági-szeker-, marha- és zsák-mérlegeinket célszerű és a cél-nak megfelelő szerkezetüknek fogva különösen a gazdák, gazdaságok és uradalmak részére a legmelegebben ajánlhatjuk.

Gazdasági egyesületi tagok árkedvezményben részesülnek. Gyár: Ujpest. Központi iroda és raktár: Budapest, Andrásy-út 12. sz.

80 (8-26)

JOHN BLOCK, vezérigazgató.

E rovaton csupán termelők és állást adók vagy keresők hirdetései közöltnének, 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 mellékeltek.

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.

	Gazdatiszti állás	Gazdatiszti állást	GAZDATISZTI ÁLLÁS	Megvételre kerestetik
<b>R</b> endkívül olcsó jelzalog törlesztési kölcsönököt nyújt egy elsőrangú intézet. A helyesen felszerelt kölcsön kérvényekre a pénz egy hét alatt folyósítatik. Czim megtudható a kiadóhivatalban.	van betöltés alatt egy erdélyi uradalomban. Az állást elnyerni óhajtokkal a czimet közli lapunk Szerkesztősége. (A válasza szükséges bélyeg beküldendő.)	keres egy a kolozsmonostori gazd. tanintézetet jeles sikerrel végzett több évi gyakorlattal bíró nőtlen férfit. — Tudakozódhatni a szerkesztőségnél.	van betöltés alatt egy erdélyi uradalomban. Az állást elnyerni óhajtokkal a czimet közli lapunk Szerkesztősége. (A válasza szükséges bélyeg beküldendő.)	1—2 wagon őszi borsó, vulgo őszi bükkönymag, idei terméstu, magmintázott árajánlatai intéződének, Drassói uradalmi intézőséghez, u. p. Szerdahely. 92 (2—3)

503 - 1892.  
szám.

94 (1—2)

### Árverési hirdetmény.

Az erd. róm. kath. tanulmányi alap tulajdonát képező, — Kolozsmegyében kebelezett Kajántó és Diós községek határán fekvő, mintegy 1500 holdnyi — a szükséges lak- és gazdasági épületekkel ellátott mezőgazdasági birtok, 1893. év márczius hó 1-től 1903. évi február hó végéig, azaz tíz egymásután következő évre, nyilvános versenytárgyalás útján haszonbérbe adatik.

Pályázni kívánók felhivatnak, hogy írásbeli zárt ajánlatukat — a megígért évi haszonbér 10%-ának csatolása mellett f. 1892. év szeptember hó 3-ának déli 12 órájáig az erd. róm. kath. státus igazgató-tanácsához (Kolozsvárt, bel-torda utca 10. sz.) hol az árverési feltételek is a hivatalos órákban megtekinthetők, — „ajánlat a kajántói birtok haszonbérletére“ — jelzessel ellátva adják be.

Utó, vagy későn beérkezett ajánlatok figyelmen kívül hagyatnak.

Alapár, vagyis kikiáltási összeg: évi 6000 frt.

Kelt Kolozsmonostoron, 1892. augusztus hó 1-én.

Az urad. intéző gondnokság.

### Eladó tenyész-kanok.

A radnóthi uradalomban 20 drb. fiatal fehér mangalicza fajta fiatal tenyész-kan eladó.

Venni szándékozók forduljanak az intézőséghez.

Radnóth, 1892. július hó 31.

Deák Ignác,  
urad. intéző.

95 (1—3)

## „THE GRESHAM“

életbiztosító társaság Londonban.

Magyarországi fiók: BUDAPEST, Ausztriai fiók: BÉCS,

Ferencz J.-tér 5. 6. Gisellastrasse 1 sz.  
a társaság házában. a társaság házában.

A társaság vagyona 1891. június 30-án frank 117,550,797.—

Évi bevétel biztosítások- és kamatból 1891. június 30. „ 20,725,259.—

Kifizetések biztosítási és járadéki szerződések és visszavásárlások stb. után a társaság fönnálása óta (1848) „ 249,311,449.—

A legutóbbi 12 havi üzleti idő alatt a társaságnál „ 61,372,000.—

értékig nyújtattak be ajánlatok, miáltal a társaság fönnállása óta benyújtott ajánlatok összértéke „ 1,728,184,555.—

értékre megy. — Prospektusokkal és díjtáblázatokkal, melyek alapján a társaság kötvényeket kiállít, továbbá ajánlatokkal díjmentesen szolgáltatnak az osztrák-magyar monarchia minden nagyobb városában az ügynök urak és a magyar és osztrák fiókok. 96 (1—3)

## A Közművelődés Irodalmi és Műnyomdai

Részvény-Társaság

KOLOZSVÁR (FIÓKÜZLET BRASSÓBAN)

szíves figyelmébe ajánlja a modern graphikai követelményeknek megfelelően berendezett

## Könyvnyomdáját

mely újabban a legdiszesebb betűkkel szaporított s így a legkényesebb igényeket is kielégitheti. 90 (27—x)

## Könyvdája, Lithographiája

melyben a legjelesebb erők s a legkitünőbb gépek vannak alkalmazva, a fővárosi és külföldi nagyobb műintézetek méltó versenytársa.

Árai határozottak, olcsók.

Vidéki megrendeléseket pontosan teljesít.

Előfizetéseket elfogad az

„1848—49. TÖRTÉNELMI LAPOK“-ra.

Ára negyedévre 1 frt.

## Egeresi gipsz-, műtrágya- és vegyitermékek gyára.

KRAMER J.

Ajánlja: párolt csontliszt, szuperfoszfát, Thomassalak, egeresi trágyafosz, chilisalétrom, kálisok és egyéb különleges műtrágya-termékeit szavatolt tartalom mellett.

A t. gazdaközönségnek rendelkezésére áll a gyár vegyészeti laboratoriuma is, mely vegyi vizsgálat nyomán megállapítja és javaslatba hozza az alkalmas műtrágyát. Ily vegyi vizsgálatokat a gyár díjmentesen eszközöl, szükséges hozzá 5 kiló talajminta és megjelölése annak, mi fog azon talajba vetetni.

Mindennemű felvilágosítással és részletes árjegyzékkel szívesen szolgál.

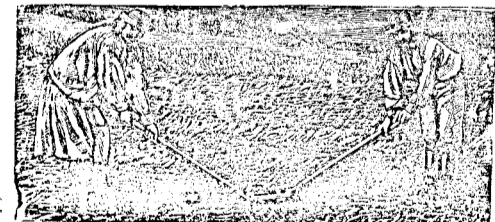
a műtrágya-gyár Egeresen

vagy annak központi irodája:

Budapest, V. Dorottya-utca 9. sz.

a hova 2 levelek és megrendelések intéződének. 82 33—52)

## A szabadalmazott ÁSVÁNYI-fele



## aranka-irtó eszköz

kizárólagos árusítója

Kiss Ernő Kolozsvártt.

Ára 35 forint.

84. (7—\*)